

LE VIGNE
DI
SAN PIETRO



Bardolino Chiaretto doc

Rosato profumato e di carattere con sentori di fragola, rosa e pesca.

Da abbinare a crostacei, frittura di pesce, pasta con verdure e finger food.

Uve:	Corvina, Rondinella, Merlot
Ettari:	1,0 ha -6.600 vigne per ettaro
Produzione:	50 Hl – 6.500 bottiglie
Resa:	50 Hl/Ha
Vendemmia:	raccolta a mano, fine settembre
Vinificazione:	le uve vengono diraspate e macerate a 5°C per 2 giorni. Fermentazione in vasche d'acciaio per 10 giorni a 16°C.
Maturazione:	6 mesi in vasche d'acciaio, 3 mesi in bottiglia
Alcool:	12,5 %
Acidità, ph:	5,90 - 3,45

Le Vigne di San Pietro soc. agr. Srl
Via San Pietro, 23
37066 Sommacampagna Italia

levignedisanpietro.it
info@levignedisanpietro.it
tel +39045 510016 fax +39045 8960701