



Chiaretto di Bardolino DOC

LE VIGNE
DI
SANPERO



 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 HI – 6.500 bottiglie

Resa: 70 HI/Ha

Vendemmia: raccolta a mano a 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

YouTube







Chiaretto di Bardolino DOC

LE VIGNE
DI
SAN PIERO



 Corderosa is a light, fruity rosé with good character and a hint of strawberry and peach flavours.

 Perfect match with sea-food, fried fish, vegetables or pasta mediterranea.

Grapes: Corvina

Hectares: 1,0 ha -6.600 vines per hectar

Production: 50 HI – 6.500 bottles

Yield: 70 HI/Ha

Harvest: hand picking, mid-end September

Vinification: The grapes are destemmed and macerated at 5°C for 2 days. Steel fermentation for 10 days at 16°C.

Ageing: 6 months in steel tank,
3 months in bottle


Alcohol: 12,5 %

Acidity - ph: 5,90 - 3,45



Chiaretto di Bardolino DOC

 Duftender und charakteriger Roséwein mit Aromen von Erdbeere, Rose und Pfirsich.

 Dieser Wein passt sehr gut zu Krustentieren, Fischbrat, Pasta mit Gemüse und Fingerfood.

Traube: Corvina

Hektar: 1,0 ha -6.600 Rebstöcke pro Hektar

Produktion: 50 HI – 6.500 Flaschen

Leistung: 70 HI/Ha

Weinlese: Die Trauben werden ab Mitte September per Hand gelesen

Weinherstellung: Die Trauben werden abgebeert und bei 5°C 2 Tage lang mazeriert. Die Gärung ist imahltanks für 10 Tage bei 16°C

Reifen: 6 Monate in Stahl tanks, 3 Monate in der Flasche

Alkohol: 12,5 %

Säuregehalt: 5,90 - 3,45

LE VIGNE
DI SANDRO

