

# VILLA CORDEVIGO

## HEAVEN SCENT



**Classificazione:** Bardolino Chiaretto d.o.c.

**Tipo di vino:** rosato

**Prima annata di produzione:** 2017

**Zona di produzione:** Vigneti nell'area di Cordevigo e Cavaion Veronese, sulle colline moreniche dell'entroterra del lago di Garda, a ridosso della storica Villa Cordevigo (XVIII secolo)

**Tipo di terreno:** argilloso, di origine morenica

**Uve principali:** Corvina e Rondinella

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Resa per ettaro:** 110 q

**Epoca di vendemmia:** fine settembre – primi giorni di ottobre

**Vinificazione:** tradizionalmente, il Chiaretto si ottiene facendo macerare a freddo il mosto per una sola notte a contatto con le bucce, che contengono le sostanze coloranti naturali dell'uva, cedute in tal modo solo in piccola parte al vino. Oggi, una parte del mosto rimane solo qualche ora a contatto con le bucce, per ottenere una colorazione leggerissima. La fermentazione avviene a temperatura controllata tra i 16° e i 18° gradi per favorire la miglior espressione degli aromi fruttati e floreali

**Affinamento:** viene affinato in bottiglia e si consuma preferibilmente nell'arco dell'anno di produzione

### NOTE DEGUSTATIVE

**Colore:** rosa chiaro con tonalità tra il litchi e la pesca o rosa perla

**Profumi:** al naso spiccano note agrumate e floreali, accompagnate da quelle vegetali che ricordano la salvia.

**Gusto:** al palato si percepiscono buone acidità e sapidità, unite ad un'invidiabile freschezza giovanile nel finale. Al retrogusto persistono le note agrumate, in particolare il limone

**Abbinamenti:** vino estremamente versatile, si abbina perfettamente alla tipica cucina estiva: antipasti di pesce, salumi, pasta in genere, tortellini, risotti, minestre, pesce di mare e di acqua dolce, carni bianche. Eccellente con la pizza e la paella

**Notel:** tipico vino rosato del Garda, è ottimo anche come aperitivo

**Alcol:** 12%

**Temperatura di servizio:** 8°/10°C