



VILLA CORDEVIGO GAUDENZIA

CHIARETTO DI BARDOLINO

Denominazione di Origine Controllata
Classico

VITIGNI E VINIFICAZIONE

Realizzato con Corvina e Rondinella, coltivate nelle colline moreniche che circondano il lago di Garda. Dopo la vinificazione, segue un lungo affinamento in acciaio sur lie.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vino rosa con note floreali e di delicati frutti rossi al naso, durante la degustazione svela accenni più intensi di frutta rossa matura e agrumi come pompelmo rosa e arancia rossa. Piacevole la nota di sapidità.

ABBINAMENTI

Vino di ottima gastronomicità, si abbina perfettamente ad antipasti di pesce, salumi, pasta, pesce di mare ed acqua dolce, oltre alle carni bianche. Interessante anche l'abbinamento con pizza e paella.

Temperatura di servizio:
10°/12° C

GRAPES AND VINIFICATION

Made from Corvina and Rondinella, grown in the morainic hills surrounding Lake Garda.

After vinification, it follows a long ageing in steel sur lie.

TASTING NOTE

Pink wine with floral notes and delicate red fruits on the nose, during tasting it reveals more intense hints of ripe red fruits and citrus fruits such as pink grapefruits and blood orange. Pleasant savoury note.

SERVING SUGGESTIONS

An excellent gastronomic wine, it goes perfectly with fish hors d'oeuvres, cured meats, pasta, sea and freshwater fish, as well as white meats.

It is also interesting to pair with pizza and paella.

Serving temperature:
10°/12° C

REBSORTEN UND AUSBAU

Hergestellt aus Corvina und Rondinella, die in den Moränen Hügeln rund um den Gardasee wachsen.

Nach der Weinbereitung folgt eine lange Reifung im Stahltank.

ANMERKUNGEN ZUR WEINPROBE

Ein rosafarbener Wein mit blumigen Noten und zarten roten Früchten in der Nase.

Bei der Verkostung zeigen sich intensivere Noten von

reifen roten Früchten und Zitrusfrüchten wie rosa Grapefruit und Blutorange. Angenehme würzige Note.

PASST GUT ZU

Er ist ein hervorragender Gastronomiewein und passt hervorragend zu Fischvorspeisen, Wurstwaren, Pasta, Meeres- und Süßwasserrischen sowie weißem Fleisch.

Interessant auch als Begleiter zu Pizza und Paella.

Servier- und Trinktemperatur:
10°/12° C

www.tenutavillacordevigo.com