



SANTA SOFIA

VALPOLICELLA DAL 1811

CHIARETTO BARDOLINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

CLASSICO

Zona di produzione

Bardolino classico. Da vigneti in collina di origine morenico-glaciale.

Varietà delle uve

Corvina, Rondinella e Molinara, vinificate in rosato cioè con parziale macerazione delle parti solide.

Resa

Fino a 70 hl/ha.

Vinificazione

Diraspatura e pressatura soffice delle uve.
Macerazione: 6-12 ore a temperatura controllata di 8-10°C, prima dell'inizio della fermentazione.

Affinamento

In contenitori di acciaio inox.
Almeno un mese in bottiglia.

Dati analitici

Alcool: 12,5% Vol.
Acidità totale: 5,9 g/l
Zucchero residuo: 3,2 g/l

Descrizione organolettica

Nuances tendenti al rosa pesca, il naso che esprime con garbo ricordi di erbe aromatiche, origano e maggiorana, poi fruttati di lamponi, amarene e melagrane, sino a suadenti sensazioni minerali, quasi marine. Il sorso, armonico e beverino, svela suadenza e morbidezza, per poi farsi più vibrante, ravvivato da una freschezza al lampone, chiudendo dinamicamente su lunghe sensazioni agrumato-amaricanti al chinotto.

Servizio

6-8° C.

Abbinamenti gastronomici

Assai versatile la sua capacità di fondersi con i più svariati piatti: dagli antipasti a base di pesci grassi e verdure, ai primi piatti di pasta conditi in rosso con carni bianche o gustosi prodotti ittici; perfetto con la Caprese, la pizza napoletana con le acciughe, i carpacci affumicati sia di carne sia di pesce e il prosciutto e melone. Impagabile con la *paella* e con i piatti speziati della cucina indiana, tipo il pollo al curry.

Longevità

Da bersi preferibilmente giovane (1-2 anni).

