



# Chiaretto

*Colline di Colà*



**Classificazione:** D.O.P.  
(Denominazione di Origine Protetta)

**Vitigni:** Corvina Veronese, Rondinella, Molinara.

**Sistema di allevamento:** pergola doppia.

**Produzione per ettaro:** 110 q/ha

**Tipo di raccolta:** manuale

**Tecnica di vinificazione:** delicata diraspatura dell'uva, macerazione del mosto a contatto con le bucce per 24 ore, separazione bucce, fermentazione del mosto a temperatura controllata a 16°C in botti d'acciaio.

**Affinamento:** 3 mesi in botti di acciaio (o in botti di cemento vetrificato).

**Colore:** rosa cerasuolo, cristallino.

**Profumo:** intenso e fine, fruttato (lampone, ribes, mirtillo, fragolina, talvolta ciliegia e marasca), delicati profumi di agrumi, sottilissime venature speziate (cannella, chiodo di garofano, vaniglia) e di fiori di campo, minerale.

**Sapore:** delicato, fresco, spiccata sapidità.

**Gradazione alcolica:** 12%.

**Periodo di consumo ottimale:** da 1 a 2 anni.

**Temperatura di servizio:** stappare la bottiglia al momento e servire a 10 - 12°C.

**Abbinamenti gastronomici:** salumi, antipasti di pesce o verdure, risotto con la tinca, caprese, prosciutto e melone, insalate di riso, sushi e cucina orientale in genere, pizza.



**BERGAMINI**  
Azienda Agricola