



"Fossa Granara"
Bardolino DOC Chiaretto

Colore rosato brillante, fruttato, floreale, elegante con sentori di ciliegia, viola e rosa. Abbastanza morbido, di buona acidità e sapidità al palato. Vinificazione e affinamento in acciaio inox, 4 mesi.

Indicazioni:

Quando l'Estate incombe ma il Vino Bianco non è il Nostro Genere, non "forziamo la Mano alla Natura", per il rosso c'è tempo in autunno, se è vero che la verità sta nel mezzo perchè non dedicarci ad un Rosè?

Abbinamenti:

Aperitivi, da sorseggiare in riva al Lago in Totale Relax, minestre, carni bianche calde e fredde, Pesce Saporito e Frittini di Verdure.



**DETTAGLI
PRODOTTO:**

Tipologia:	Vini Rosè
Uvaggio:	Corvina 60%, Rondinella 30% e Molinara 10%
Nazione:	Italia
Regione:	Veneto
Denominazione:	Bardolino DOC Chiaretto
Formato:	75 cl
Consumo:	Da 1 a 2 Anni
Temperatura di servizio:	12° C