



VILLA MEDICI

# Spumante

## CHIARETTO BARDOLINO DOC - BRUT

L'allegria che anima i nostri incontri



**PROFILO** Versione spumantizzata brut del nostro Chiaretto Bardolino, prodotto con metodo Charmat. Corvina e Rondinella mantengono l'olfatto floreale e agrumato tipico di questo vino, accompagnato da un fine perlage.

**OCCASIONE DI CONSUMO** Ottimo per un aperitivo o una cena all'aperto in primavera o in estate. Fresco e piacevole, perfetto con pesce e carni bianche.

**ZONA VITICOLA** Vigneti siti nel Comune di Sommacampagna (Verona) sulle ultime propaggini delle colline moreniche orientali del bacino benacense.

**TERRENO** Calcareo, argilloso, localmente sassoso con buona esposizione.

**FORMA DI ALLEVAMENTO** Guyot

**DENSITÀ DI IMPIANTO** 4000/4100 piante per ettaro

**RESA PER ETTARO** 110 q/ha

**PERIODO DI VENDEMMIA** Settembre

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO** Raccolta dell'uva in piccoli contenitori. Pigiatura e diraspatura. Contatto con le bucce per 12/18 ore in pressa. Soffice pressatura e fermentazione a temperatura controllata di 18 °C in botti di acciaio per circa 20 giorni. Dopo circa 6 mesi si procede alla spumantizzazione con metodo Charmat.

**NOTE ORGANOLETICHE**  Rosa corallo con fine perlage

 Floreale, con note speziate

 Rotondo, con fine effervescenza e grande freschezza



65% Corvina  
35% Rondinella



Servire a  
8° - 10° C



12,5 % vol

Azienda Agricola Villa Medici di Caprara Luigi  
Via Campagnol, 9 - 37066 Sommacampagna  
VERONA — ITALY