Chiaretto di Bardolino DOC Classico

ROCCA SVEVA

ROCCASVEVA
vini dell'alta tradizione veronese

LE ECCELLENZE

Denominazione

Chiaretto di Bardolino DOC Classico

Uve

Corvina, Corvinone, Rondinella delle zone classiche di produzione che abbraccia la parte orientale del Lago di Garda

Area

Classica di produzione che si estende sulla sponda orientale del lago di Garda

Vinificazione e affinamento

Breve macerazione sulle bucce per 12-18 ore, in modo da regalare il tipico colore rosato. Segue affinamento in acciaio

Colore

Rosa salmone

Profumo

Grande freschezza olfattiva che rimanda al melograno e al ribes

Sapore

Al palato regala freschezza e fragranza

% Alcool 12,5%

Temperatura di Servizio 8-10°C.

PREMI & RICONOSCIMENTI

Vintage 2022 — **BRONZO** INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2023

SILVER MUNDUS VINI 2023

Vintage 2021 — VITAE LA GUIDA VINI 2023

93 PT I MIGLIORI VINI ITALIANI 2023 LUCA MARONI

89 PT INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION 2022

VINETIA.IT 2023

90 PT TOP 100 VINI ITALIANI 2023

BIBENDA 2023 FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER

Vintage 2020 — TOP 100 VINI ITALIANI 2022

94 PT I MIGLIORI VINI ITALIANI 2021 LUCA MARONI

87 PT I VINI DI VERONELLI 2021

VITAE LA GUIDA VINI 2021

INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION 2021