



# Chiaretto di Bardolino Classico DOC 2025

Le Morette

<b>Type</b>	Vin rosé
<b>Origine</b>	Italie, Veneto
<b>Producteur</b>	Le Morette Peschiera del Garda
<b>Classification</b>	DOC
<b>Expansion</b>	5 à 6 mois en cuve inox. 1 mois en bouteille
<b>Contenu</b>	75 cl
<b>Millésime</b>	2025
<b>Phase de dégustation</b>	jusqu'à 4 ans
<b>Température de service</b>	13 - 14° C
<b>Teneur en alcool</b>	13.5 %
<b>Cépages</b>	Molinara 10 %, Rondinella 35 %, Corvina 55 %
<b>Numéro d'article</b>	13622725

## Recommandation culinaire

C'est un vin pour toutes les occasions, des entrées et entrées italiennes aux viandes blanches ou délicates.

## Notes de dégustation

Le Bardolino Classico Chiaretto a une couleur rose vif, avec une grande harmonie d'arômes, d'abord floraux puis dominés par de délicates notes fruitées. Le goût est délicat, avec des notes fruitées prononcées et une grande fraîcheur. La finale est sèche et persistante, caractéristiques qui confirment la personnalité du Bardolino Chiaretto.