



TOMMASI[®]

Viticoltori dal 1902

Granara Chiaretto Bardolino

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

*Il Chiaretto è la tradizionale versione in rosa del Bardolino,
un vino delicato e affascinante che richiama i dolci tramonti del Lago di Garda.*

DESCRIZIONE SENSORIALE

Rosa corallo chiaro e brillante, si apre con eleganti profumi di fiori di campo, di agrumi e piccoli frutti rossi. Al gusto è delicato, con una rinfrescante nota fruttata di agrumi e mela verde e una vena sapida che rende la beva irresistibilmente golosa.

UVE

Corvina 60%, Rondinella 30%
e Molinara 10%

PROVENIENZA

Dal vigneto di Tenuta Fossa Granara, nella zona del Bardolino Classico, allevato a Guyot, su terreni misti di origine morenica.

www.tommasi.com



VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

12 ore di macerazione sulle bucce in vasche d'acciaio.
Affinamento di 5 mesi in acciaio.

ALCOL

12% by vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ottimo con tutti i piatti estivi come insalate di riso, caprese, prosciutto e melone, insalata di pollo, carpaccio di manzo. Da provare in tutte le stagioni con la pizza, le frittelle di pesce, i formaggi morbidi.

BOTTIGLIA

375 ml
750 ml



TOMMASI · FAMILY · ESTATES