

**BARDOLINO CHIARETTO "BROLO ALTO"**



**UVAGGIO**

Corvina, Rondinella, Molinara.

**UBICAZIONE DEI VIGNETI**

Zona Bardolino.

**VINIFICAZIONE**

In rosa, tradizionale con contatto di poche ore con le bucce per la giusta presa di colore. Successivamente fermentazione a freddo in vasche di acciaio del mosto pulito.

**COLORE**

Rosa vivace con riflessi di buccia di cipolla.

**SAPORE**

Ha profumo sottile e fruttato, un sapore fresco, secco ed armonico con sfumature che ricordano la ciliegia e la marasca.

**SERVIZIO**

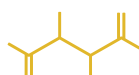
Si accompagna a piatti dal gusto delicato, antipasti, minestre, frittate, soufflé di verdure e formaggi teneri, piatti a base di uova, pesce alla brace.



TEMPERATURA SERVIZIO  
8-10 °C



ALCOOL  
12,5%



ACIDITÀ  
5,3 gr/L.



ZUCCHERI RESIDUI  
3,5 gr/L.

**CANTINE GIACOMO MONTRESOR SPA**

Via Cà di Cozzi 16, 37124 Verona

P.IVA: 02604980397

Tel: +39 045 913399 · fax: +39 045 8342456

mail: info@vinimontresor.it

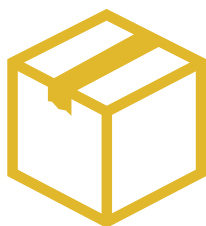
---



**BOTTIGLIA**

Chiusura:	Tappo birondellato
Larghezza:	73,2 mm
Altezza:	331 mm
Tara:	600 gr
Volume:	750
Peso lordo:	1385 gr
EAN:	8003503000166

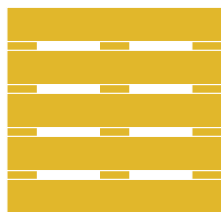
---



**CARTONE**

Lunghezza:	24 cm
Larghezza:	16 cm
Altezza:	34 cm
Tara:	
Peso lordo:	8528 gr
EAN:	80035030001662

---



**CONFIGURAZIONE PALLET**

Dimensione:	80X120
Tipologia:	Epal
Casse per strato:	23
Numero di strati:	5
Scatole per pallet:	115
Bottiglie Per pallet:	690
Peso lordo:	981 kg

---