



# Pigno

## Bardolino Chiaretto



**CIAO VINO**

Den lille importør med de store vine



Her er resultatet af lidt god fantasi og lyst til at eksperimentere. Pigno har valgt at lave en del af sin klassiske Bardolino til en Chiaretto version.

Det betyder at druerne, der er nøjagtig samme sammensætning som en Valpolicella, efter presningen kun har fået lov at ligge med skallerne i ca 10 timer, hvorefter filtreringen er gennemført. Herefter er processen den samme som med en hvidvin.

Resultatet er en flot og intens lyserød vin med en frugtrig, aromatisk og blomsterfyldt bouquet med strejf af tropefrugter. Den er delikat, har en blød smag af frugt og en fin let bitter.

Server den som aperitif, til alle fiskeretter eller til pastaretter med svinekød eller kylling.

Server den ved 8 - 10°C og drik den senest 3 år efter høsten.

Producent:	Pigno
Druer:	Corvina (65%), Rondinella (25%), og Molinara(10%)
Oprindelse:	Bardolino, Veneto
Alkohol:	12,0%
Denomination:	DOC
Indhold:	750 ml

**Pris: Kr 64.-**