



Bardolino

I Terreni su cui si sviluppano i vigneti, situati tra Caprino Veronese e Costermano, sono di origine morenica, caratterizzati da composizioni diverse a seconda della parcella. Il vigneto Boldiera, allevato a pergola veronese singola, con sestri d'impianto larghi sulla fila, ospita le varietà autoctone veronesi che Enrico ha selezionato per la produzione del Chiaretto in versione metodo classico. Cura, rispetto e passione caratterizzano il progetto di Enrico, che ambisce a produrre vini territoriali e tipici, ma rivisitati in chiave moderna.

NUMERO BOTTIGLIE
20000BT/anno

ETTARI VITATI
37ha

TIPO DI PRODUZIONE
Lotta Integrata

ZONE DI COMPETENZA
Campania



Chiaretto "Barbagliante"

Convenzionale • 0,75l • 12° • Vino Rosato

- 50% Corvina + 10% Corvina grossa + 10% Rondinella + 30% Molinara
- Indigeni
- Argilla, Calcare
- Pergola doppia
- 6 Mesi Bucce + 6 Mesi Anfora
- Rosticceria, Frutti di mare, Tartare di tonno
- Rosato Importante!



Chiaretto Spumante M. Classico

Convenzionale • 0,75l • 12,5° • Vino Bollicine

- 50% Corvina + 25% Corvina grossa + 10% Rondinella + 15% Molinara
- Indigeni
- Argilla
- Pergola doppia
- 20 Mesi Acciaio
- Aperitivo, Pesce grigliato, Carpaccio di salmone
- Croccante e Persistente!



Bardolino "San Verolo"

Convenzionale • 0,75l • 12° • Vino Rosso

- 80% Corvina + 10% Molinara + 10% Rondinella
- Indigeni • 35 mg/l
- Granito, Ciottolo
- Pergola doppia
- 18 Mesi Botte Grande
- Petto di piccione, Pollo arrosto, Baccalà alla puttanesca
- Intreccio di spezie e tannini.



Trebianel

Convenzionale • 0,75l • 11° • Vino Rifermentato

- 100% Trebianel
- Indigeni
- Argilla, Granito
- Pergola singola
- 4 Mesi Bottiglia
- Formaggi, Aperitivo, Primi Piatti



Chiaretto

Convenzionale • 0,75l • 12.5° • Vino Rosato

- 55% Corvina + 25% Rondinella + 10% Molinara + 10% Corvina grossa
- Indigeni • 60 mg/l
- Argilla, Silice
- Spalliera
- 12 Ore Bucce + 6 Mesi Acciaio
- Pizza, Aperitivo, Primi di pesce



Souvignier Gris

0,75l • 12.5° • Vino Bianco



Bardolino Classico

Convenzionale • 0,75l • 12.5° • Vino Rosso

- 80% Corvina + 10% Sangiovese + 10% Rondinella
- Indigeni • 30 mg/l
- Argilla, Granito
- Pergola doppia
- 9 Mesi Acciaio + 2 Mesi Botte Grande
- Carne, Costatona di manzo



Chiaretto "Barbagliante"

Convenzionale • 0,75l • 12° • Vino Rosato

Prodotto disponibile prossimamente

- 50% Corvina + 10% Corvina grossa + 10% Rondinella + 30% Molinara
- Indigeni
- Argilla, Calcare
- Pergola doppia
- 6 Mesi Bucce + 6 Mesi Anfora
- Rosticceria, Frutti di mare, Tartare di tonno



Chiaretto Spumante M. Classico

Convenzionale • 0,75l • 12.5° • Vino Bollicine

Prodotto disponibile dal 26/05/2025

- 50% Corvina + 25% Corvina grossa + 10% Rondinella + 15% Molinara
- Indigeni
- Argilla
- Pergola doppia
- 20 Mesi Acciaio
- Aperitivo, Pesce grigliato, Carpaccio di salmone



Bardolino DOC Montebaldo Magnum

1,5l • Vino



Chiaretto di Bardolino DOC Spumante Magnum "Vigna Boldiera"

1,5l • Vino Bollicine