



## BARDOLINO CHIARETTO DOC CLASSICO

Die Chiaretto-Version des Bardolino ist eine moderne Interpretation der Weinherstellung in diesem Anbaugebiet.

Farbe: strahlendes Rosa. Bouquet: Duft nach weißen Blüten, Kombination von Früchten wie Kirsche und Pfirsich. Geschmack: voll und ausgewogen, frisch, erinnert an Walderdbeeren und Himbeeren.

### DER WEINBERG

Lage: im Gebiet von Bardolino, am Ostufer des Gardasees gelegen, auf einer Höhe von 50 bis 150 Metern ü.M. in Südwestlage. Bodenart: moränischer glazialer Ursprung, mittlere Textur mit Tendenz zur Vermischung mit sandigen Anteilen, reich an Kalkstein. Weinbergbegrünung. Erziehungssystem: einseitige Pergola und Reihenerziehung. Alter der produktiven Reben: 15-25 Jahre. Augen pro Stock: 8-18. Pflanzdichte: 2.500 bis 4.000 Reben pro Hektar. Ertrag pro Hektar: 100 hl.

### FOOD PAIRING - EMPFEHLUNGEN

Gegrillter Fisch, weißes Fleisch, Nudeln und italienische Vorspeisen.

### JAHRGANG 2017

Ein Jahrgang, der sich durch geringe Qualität auszeichnet. Der saisonale Trend war insgesamt sehr gut, optimal für die Reifung und mit geringen Vorkommen von parasitären Krankheiten im Weinberg. Eine frühe Ernte von etwa zehn Tagen als üblich, am Ende einer von einigen anomalen Wetterphänomenen charakterisierte Saison, mit einigen Bereichen durch Frühjahrsfröste und Hagelschlag im August betroffen, die die Produktion reduziert haben. Dieser Faktor ermöglichte eine homogene Reifung mit hohen Zuckerwerten, die zur Erzeugung komplexer und intensiver Weine führte.



### REBSORTEN:

65% Corvina

30% Rondinella

5% Molinara



KATEGORIE:  
**trockener  
Roséwein**



FORMAT:  
**750 ml**



SERVIERART  
**10° | 12° C**



ENTWICKELTER  
ALKOHOL  
**12,00% vol**

### DIE PRODUKTION

Traubenlese: Mitte September, ausschließlich manuelle Selektion. Vinifizierung: sanfte Pressung mit Abbeeren und anschließendem Kontakt des Mostes mit den Schalen für 24 Stunden. Nachfolgende Entfernung der Schalen und Reinigung des Mostes. Im Anschluss an die Gärung Lagerung in Stahl.