



BARDOLINO CHIARETTO DOC CLASSICO

La versione Chiaretto del Bardolino è una rivisitazione in chiave moderna della tradizione enologica di questa zona viticola.

Colore: rosato splendente. Profumo: fragrante di fiori bianchi, combinazione di frutti come ciliegia e pesca. Sapore: pieno ed equilibrato, fresco, ricorda fragoline di bosco e lamponi.



UVAGGIO

65% Corvina

30% Rondinella

5% Molinara



TIPOLOGIA

Vino rosato secco



FORMATO

750 ml



TEMP. SERVIZIO

10° | 12° C



GRADO ALCOLICO

12,00% vol

IL VIGNETO

Situato nella zona di Bardolino, lungo la sponda orientale del lago di Garda, all'altitudine compresa tra 50 e 150 metri s.l.m. con esposizione sud-ovest. Tipo di terreno: origine glaciale morenico, di medio impasto con tendenza ad essere sabbioso e ricco di calcare. Vigneto inerbito. Sistema di allevamento: pergola unilaterale e filare. Età delle viti in produzione: da 15 a 25 anni. Carico di gemme per ceppo: da 8 a 18. Densità di impianto: da 2.500 a 4.000 viti per ettaro. Resa per ettaro: 100 hl.

LA PRODUZIONE

Vendemmia: metà Settembre con selezione esclusivamente manuale. Vinificazione: pigiatura soffice con eliminazione dei raspi seguita da contatto del mosto con le bucce per 24 ore. Successiva eliminazione delle bucce e pulizia del mosto. Fermentazione conservazione in acciaio.

ABBINAMENTI IN CUCINA

Pesce alla griglia, carni bianche, pasta e antipasti all'italiana.

ANNATA 2017

Un'annata caratterizzata da bassa produzione di qualità. L'andamento stagionale è stato nel complesso molto buono, ottimale per la maturazione e con poca incidenza di malattie parassitarie in vigneto. Una vendemmia anticipata di una decina di giorni rispetto al consueto, al termine di una stagione caratterizzata da alcuni fenomeni anomali, con alcune zone colpite da gelate primaverili e da grandinate a agosto, che hanno ridotto la produzione. Questo fattore ha permesso una maturazione omogenea, con alti valori zuccherini che hanno portato alla produzione di vini complessi e intensi.