

LE PREARE

BARDOLINO CHIARETTO DOC CLASSICO

Die Chiaretto Version des Bardolino ist eine moderne Interpretation der traditionellen Önologie in diesem Weinanbaugebiet.

Farbe: brillantes Rose. Bukett: wohlriechend nach weißen Blüten in Kombination von Früchten wie Kirsche und Pfirsich. Geschmack: voll und ausgeglichen. Frisch, erinnert an Walderdbeeren und Himbeeren.

DER WEINBERG

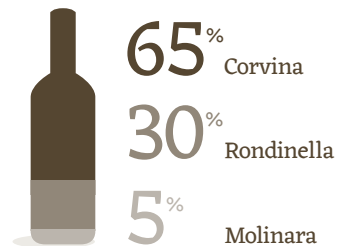
Gelegen in der Zone des Bardolino Classico auf den Moränehöfen von Lazise und Pastrengo in einer Höhenlage zwischen 50 und 150 Meter über dem Meeresspiegel. Bodenbeschaffenheit: Gletschermoräne mit einer mittleren Dicke, vorwiegend sandig und kalkhaltig. Grasbewuchs des Weinbergs. Erziehungsform: Doppelpergola. Alter der für die Erzeugung verwendeten Rebstöcke: 15-25 Jahre. Augen pro Stock: 24. Anbaudichte: 2.5000 Rebstöcke pro Hektar. Hektarertrag: 80 hl.

FOOD PAIRING - EMPFEHLUNGEN

Fisch, Fleisch vom Grill, Pasta und Antipasti.
Empfohlene Temperatur: 10°-12° C.



REBSORTEN



KATEGORIE
**trockener
Roséwein**



FORMAT
750 ml



SERVIERART
10 | 12° C



ENTWICKELTER
ALKOHOL
11,50% vol

DIE PRODUKTION

Weinlese: September durch reine Handlese.
Vinifizierung: Gekeltert wird nach dem Abbeeren der Trauben. Die Schalen bleiben für 24 Stunden mit dem Most in Kontakt. Anschließend erfolgt die Gärung bei einer Temperatur von 18° C. Reifung in Edelstahltanks.