

CHIARETTO DI BARDOLINO DOC

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



750 ml



Corvina 65%
Rondinella 30%
Molinara 5%

DATI ANALITICI

Alcol svolto 11,50% Vol.
Zuccheri riduttori residui 6,00 g/l
Acidità totale 5,60 g/l
Estratto secco netto 19,50 g/l
pH 3,02



vino rosato secco



VIGNETO

Situato nella zona di Bardolino, lungo la sponda orientale del lago di Garda. Altitudine tra 50 e 150 metri s.l.m. Esposizione sud-ovest. Tipologia 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.



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 con lieviti selezionati a 18 °C. Affinamento in vasche di acciaio.

NOTE DEGUSTATIVE

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.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Pesce alla griglia, carni bianche, pasta e antipasti all'italiana.
Temperatura di servizio: 10-12 °C.