



CHIARETTO DI BARDOLINO DOC

Rebsorten: Corvina, Rondinella, Molinara, Merlot

Anbaugebiet: Östliches Ufer des Gardasees, Provinz Verona.

Alkohol: 12,00 % vol

Zucker: g/l 5

Gesamtsäure: g/l 6

IM WEINBERG

Bodentyp: Alluvialboden, reich an Skelett und Kies.

Pflanzendichte: 4.000 Pflanzen / ha

Ertrag pro Hektar: durchschnittlich 100 dz / ha

Erziehungssystem: überwiegend Spalier.

IM KELLER

Vinifikation: Kryomazeration und Roséweinbereitung mit ausgewählten Hefen und sorgfältiger Temperaturkontrolle. Reifung inahltanks.

AM TISCH

Farbe: leuchtendes helles Rosa

In der Nase: öffnet sich mit Noten von Rose, Veilchen und Anklängen von rosa Grapefruit und Sauerkirsche.

Am Gaumen: bestätigt das Bouquet mit einem frischen, würzigen Trunk und einem langanhaltenden Abgang.

Speiseempfehlungen: See- und Meeresfisch, insbesondere Krustentiere; hervorragend zu Pizza, mit weißem Fleisch gefüllter Pasta, ethnischer Küche und Sushi.

SERVIERTEMPERATUR

10-12°C

EMPFOHLENES GLAS

BREITES TULPENGLAS