



BARDOLINO CHIARETTO CLASSICO DOC

Der Bardolino Chiaretto Classico ist die Rosé Version des Bardolinos und wird aus den gleichen Trauben hergestellt. Ein einfacher Wein, von zarter rosa Farbe, mit Aromen von roten Früchten und einem Hauch von Zitrusfrüchten; frischer und angenehmer Geschmack. Gut als Aperitif; ideal für Vorspeisen mit See- und Meeresfischen, Krustentieren, Muscheln, zu weißem Fleisch, kalten Gerichten der Saison, jungem Käse. Passt hervorragend zu Pizza!

PRODUKTIONSGBIET: Bardolino Classico (Gemeinden des Gardasees, Costermano und Bardolino).

REBSORTEN: Corvina 60%, Rondinella 40%.

ANBAUTECHNIK: Traditioneller Laubenanbau und Guyot.

TRAUBENLESE: Von Hand ab Mitte September.

WEINBEREITUNG: Sanftes Pressen der Trauben, kurzes Einmaischen (12 - 24 Stunden), Trennung des Maische vom Most und anschließende Gärung bei kontrollierter Temperatur.

REIFUNG: Für kurze Zeit in Stahltanks.

FARBE: Rosa.

BOUQUET: Frisch, leicht, fruchtig.

GESCHMACK: Köstlich, fruchtig.

ALKOHOLGEHALT: 12.5% vol.

SERVIERTEMPERATUR: 10 - 12 °C.