

BARDOLINO CHIARETTO

Denominazione di Origine Controllata



Uvaggio Corvina, Rondinella

Vigneto Il sistema di allevamento è Pergola e GDC, con una densità d'impianto di 3.200 ceppi per ettaro e una produzione di circa 3,5 kg per pianta. Il terreno è di tipo morenico situato a sud del Lago di Garda e la vendemmia è di tipo manuale.

Vinificazione Parziale macerazione sulle bucce con svinatura dopo poche ore dall'inizio della fermentazione. Per accentuare gli aromi fermentativi la temperatura di fermentazione non supera i 18 °C.

Affinamento Il vino viene conservato sui propri lieviti per circa 4 mesi, e commercializzato dopo circa 1 mese di affinamento in bottiglia.

Note organolettiche Colore rosa intenso, con profumi spiccati che ricordano le uve di origine e gli aromi fruttati di fragola e lampone. Al palato presenta una piacevole acidità bilanciata ottimamente da una gradevole sapidità.

Abbinamenti Perfetto come aperitivo, si accompagna con antipasti, primi piatti leggeri, pizza, pesce d'acqua dolce e sushi.

Temperatura di servizio 10-12 °C

BARDOLINO CHIARETTO

Denominazione di Origine Controllata

Grape varieties	Corvina, Rondinella	Rebsorten	Corvina, Rondinella
Vineyard	The training system is by Pergola and GDC; the density of vine stocks is 3200 vines per hectare and the production is of about 3,5 kg per plant. The vines are grown on morainic soils close to the Garda Lake. The harvest takes place exclusively by hand.	Weinberg	Erziehungssystem Pergola und GDC mit einer Produktion von ca. 3,5 kg pro Pflanze. Der Moränenboden liegt südlich vom Gardasee, die Weinlese erfolgt von Hand.
Vinification	Partial maceration of the skins with racking off after few hours from the beginning of fermentation and, in order to maximise the fermented fruity aromas, the temperature does not exceed 18 °C.	Weinherstellung	Teilweise Maischegärung mit Abstechen des Mostes wenige Stunden nach Beginn der Gärung. Zur Akzentuierung der Gärungsaromen sollte die Gärungstemperatur 18 °C nicht übersteigen.
Refinement	The wine is kept on its own yeasts for about 4 months and is ready for drinking after at least one month of bottle ageing.	Ausbau	Der Wein wird auf eigener Hefe für ca. 4 Monate gelagert und kommt ungefähr einen Monat nach Ausbau in Flaschen in den Handel.
Organoleptic aspects	Intense pink colour, with a marked fragrance recalling the original grapes and the fruity aromas of strawberries and raspberries. It has an enjoyable acidity balanced by a great sapidity.	Organoleptische Merkmale	Intensives Rosa, mit ausgeprägten Bukett, von Erdbeeren und Himbeeren. Am Gaumen zeigt sich eine angenehme, optimal ausgewogene Säure mit gefälligem Geschmack.
Food matching	It is ideal as an aperitif and the perfect accompaniment to appetizers, pasta dishes, pizza, cold cuts, sushi and fish mains.	Serviervorschlag	Ein perfekter Aperitif, begleitet Antipasti, leichte Nudelgerichte, Pizza, Aufschnitt, Süßwasserfisch und Sushi.
Serving temperature	10-12 °C	Trinktemperatur	10-12 °C