

BARDOLINO CHIARETTO SPUMANTE

Denominazione di Origine Controllata



- Uvaggio** Corvina, Rondinella
- Vigneto** Il sistema di allevamento è a pergola e GDC, con 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 del vino base** Parziale macerazione sulle bucce con svinatura dopo poche ore dall'inizio della fermentazione. Per accentuare gli aromi la temperatura non supera i 16 °C. La base viene fatta maturare sui lieviti fino alla primavera successiva.
- Rifermentazione** Il vino base viene fatto rifermentare in bottiglia mediante l'aggiunta di zucchero e di lieviti selezionati.
- Maturazione** Minimo 12 mesi di riposo nella cantina interrata, ad una temperatura costante di circa 14 °C.
- Remuage** Manuale su pupitres di legno.
- Sboccatura** Viene fatta più volte nel corso dell'anno a seconda della necessità.
- Note organolettiche** Colore rosa tenue tipico, con perlage fine e persistente. Al naso troviamo sentori tipici di piccoli frutti rossi, come la fragola ed il ribes. Al palato presenta una piacevole acidità ben bilanciata da una grande sapidità e cremosità.
- Abbinamenti** Perfetto come aperitivo. Si accompagna bene ad antipasti e primi piatti leggeri di pesce, sia di mare che d'acqua dolce.
- Temperatura di servizio** 8-10 °C

BARDOLINO CHIARETTO SPUMANTE

Denominazione di Origine Controllata

Grape varieties	Corvina, Rondinella	Rebsorten	Corvina, Rondinella.
Vineyard	The training system is by pergola and GDC; with a production of about 3,5 kg per plant. The vines are grown on the Moraine soils of the Garda Lake and the harvest is carried out exclusively by hand selection.	Weinberg	Anbausysteme wie Pergola und GDC mit einem Ertrag von ca. 3,5Kg pro Pflanze. Der Boden und seine Sedimentschichten sind durch Moränen entstanden. Das ist typisch für den südlichen Gardasee und garantiert einen optimalen Wuchs des Weines der von Hand geerntet wird.
Vinification	Partial maceration of skin with racking off after few hours from the beginning of fermentation and, in order to accentuate the fermented fruity aromas, the temperature is not allowed to go above 16 °C. The wine is matured on the yeasts until the next spring. Then the wine goes through a re-fermentation in the bottle using selected yeasts.	Weinerzeugung des Basisweins	Teilweise Zerkleinerung der Trauben, nach einigen Stunden –nachdem die Gärung einsetzt– werden die Schalen von dem Saft und allem anderen getrennt. Um die Aromen noch stärker hervorzuheben, darf die Temperatur 16 Grad Celsius nicht überschreiten. Der Basiswein muss unter Zusatz von Hefe bis zum Frühling des darauffolgenden Jahres reifen.
Refinement	For minimum 12 months resting in the cellar at a controlled temperature of 14 °C.	Gärung	Der Basiswein wird durch Zusatz von Zucker und ausgewählten Hefesorten in der Flasche nachgegoren.
Remuage	Manual on wood pupitres.	Reifung	Mindestens 12 Monate im kühlen Keller ruhend gelagert bei gleichbleibender Temperatur von ca. 14 Grad Celsius.
Organoleptic aspects	Organoleptic aspects Delicate pink colour, with fine and persistent perlage . On the nose a fragrance that recalls the original grapes and fruity aromas. It has an enjoyable acidity balanced by a great flavour and creaminess.	Rütteln	Manuell in Holzregalen.
Food matching	Food suggestions It is ideal as an aperitif or perfect accompaniment to appetizer, pastas dishes, pizza, fish.	Abfüllung	Mehrmals im Laufe eines Jahres je nach Bedarf.
Serving temperature	8-10 °C	Organoleptische Merkmale	Farbe typisch leicht rosa, mit feiner anhaltender Perlung, in der Nase typisch, eine frische Note von kleinen roten Früchten, wie Erdbeeren und Johannisbeeren, am Gaumen präsentiert sich der Spumante mit einer ausgeglichenen Säure, ausgezeichnetem Geschmack und geschmeidig.
		Serviervorschlag	Ideal als Aperitif, passt perfekt zu Vorspeisen und leichten Fischgerichten (süß und Salzwasser).
		Trinktemperatur	Perfekte Temperatur 8-10 Grad Celsius.