



Chiaretto Bardolino Classic DOC

- Anbaugebiet:** Region Venetien, Provinz Verona, klassisches Hügelgebiet am östlichen Gardasee.
- Bodenart:** Je nach Mikrozone variierender, tendenziell lehmiger und skelettärmer Boden moränischen Ursprungs.
- Weinherstellung:** Ernte im September per Handlese. Maischung im geschlossenen, stickstoffgesättigten Tank. Gärung bei kontrollierter Temperatur: zunächst 3-4 Tage bei 12°C, anschließend schrittweise Erhöhung bis auf 18°C.
- Ausbau:** Lagerung im Edelstahlfass.
- Farbe:** Leuchtendes Korallenrosa, mit zunehmender Alterung treten orangefarbene Reflexe auf.
- Bouquet:** Intensiv, angenehm, blumig mit Brotnoten.
- Geschmack:** Frisch, schmackhaft und ausgewogen, mit Nuancen von Waldbeere und einem Hauch rosa Grapefruit.
- Lagerung:** Behält seine Merkmale mehr als 3-4 Jahre bei; an einem kühlen (18-19°C) und lichtgeschützten Ort lagern.

DE



Ideal with appetizers, fish, pizza and white meat dishes.



12,50 % Vol



Serve at 10 - 12 °C



Corvina and Corvinone
Rondinella
Molinara