

# Chiaretto

## di Bardolino DOC Classico



**Alkohol:** 12% vol.

**Anbaugebiet:** Region: Veneto. Typisches Hügelland der östlichen Seite des Gardasees. Gemeinden: Bardolino, Lazise, Cavaion und Garda.

**Weintrauben:** Corvina (40%), Rondinella (40%) und andere rote Trauben (20%). Der Anbau erfolgt in traditioneller Spalierkultur.

**Boden:** Steiniger Boden glazialen Ursprungs.

**Weinbereitungssystem:** Die gereiften Trauben werden sanft gepresst. Der Most hat nur einen kurzen Kontakt mit den Schalen (16-24 Stunden), um die Qualität in Geschmack und Farbe unseres Rosé zu gewährleisten. Die Fermentation erfolgt bei 15-16°C in klimatisierten Edelstahltanks.

**Beschreibung:** Fruchtiger, trockener und leichter Roséwein, Er sollte kühl (8-10°C) getrunken werden – ein idealer Wein für den Sommer.

**Farbe:** Rosa.

**Duft:** Fruchtig, an Pfirsichblumen erinnernd.

**Geschmack:** Frisch, trocken und lebhaft.

**Trinktemperatur:** 8-10°C

**Lagerung:** In einem gut gelüfteten, trockenen und dunklen Raum aufbewahren. Er sollte jung getrunken werden.

**Serviervorschlag:** Der Wein eignet sich besonders gut zu Vorspeisen, leichten Speisen, gegrilltem Fisch und Pizza.

Zucker	Gesamtäure	Volatile Säure	Gesamt SO <sub>2</sub>	Freies SO <sub>2</sub>	Netto Trockenextrakt
8.00 g/l	5.50 g/l	0.28 g/l	90 g/l	28 g/l	22.5 g/l