



Chiaretto di Bardolino DOC Classico

ROSEWEINE



Alkohol: 12% vol.

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

Rebsorten: Corvina (40%), Rondinella (40%) und andere rote Trauben (20%). Der Anbau erfolgt nach traditioneller Spalierziehung.

Boden: Steiniger Boden aus moränischer Herkunft.

Weinbereitung und Herstellung: Die geernteten 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: Kalt bei 8-10°C. servieren.

Lagerung: Soll jung getrunken und in einem gut gelüfteten, trockenen und dunklen Raum aufbewahrt werden.

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

TECHNISCHE DATEN:

Gesamtsäure: 5,40 g/l

Zucker: 9,00 g/l

SO₂ gesamtmenge: 96 mg/l

Freies SO₂: 30 mg/l

Trockene Extrakt Nettomenge: 22,3 g/l

Flüchtige/Volatile Säure: 0,22 g/l