

“Decus”

Collezione Chiaretto di Bardolino DOC Classico



Alkohol: 12% vol.

Anbaugebiet: Region: Veneto. Typisches Hügelgebiet der östlichen Seite des Gardasees.

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

Boden: Steiniger Boden glazialen Ursprungs.

Weinbereitungssystem: Die gereiften Trauben werden sanft gepresst. Der Most hat nur einen kurzen Kontakt mit den Schalen (15-20 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: Light rose, with tendency to a delicate onion skin color.

Duft: Fruchtig, an Pfirsichblumen erinnernd.

Geschmack: Hellrosa.

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 ₂	Freies SO ₂	Netto Trockenextrakt
8.00 g/l	5.70 g/l	0.22 g/l	90 g/l	28 g/l	23.0 g/l

CANTINE LENOTTI SRL

Via Santa Cristina, 1 - 37011 Bardolino – Verona

+39 045 7210484

WWW.LENOTTI.COM

INFO@LENOTTI.COM