

Chiaretto di Bardolino Classico DOC 2024



Wissenswertes

Angeblich kam ein Venezianer nach einem Aufenthalt in Frankreich auf die Idee. Er wollte auch am Gardasee die Vinifizierung eines hellen (ital. chiaro) Rotweines ausprobieren. Also ließ er die gepressten roten Trauben nur kurz in Schalenkontakt. Und vinifizierte den Wein dann wie einen Weisswein.

Inzwischen hat der Chiaretto DOC-Status. Er gilt als besonders ansprechender, spritziger Roséwein. Aber als Chiaretto dürfen nur Roséweine vom Südwestufer des Gardasees und den Riviera del Garda (Bresciano) bezeichnet werden. Chiaretto Bardolino stammen vom Südostufer des Gardasees.

Anbaugebiet

Klassisches Hügellgebiet am Südostufer des Gardasees. Gemeinden: Bardolino, Lazise, Cavaion und Garda.
Anbausystem: traditionelle Dachlauben- und Spaliermethode.

Traubensorte

Rote Traubensorten Corvina 40%, Rondinella 40% und Molinara 20%.

Boden

Steinige Böden glazialen Ursprungs.

Herstellverfahren

Leichtes Keltern der roten Trauben. Kurze Mazeration mit den Festteilen 16-24 Stunden. Roségärung bei kontrollierter Temperatur von 15-16°C. Der Chiaretto Bardolino lagert in thermoklimatisierten Inoxbehältern bis zur sterilen Kaltabfüllung.

Farbe

Rosa.

Bukett

Fruchtig und leicht. Duftet nach Pfirsichblüten.

Geschmack

Frisch, trocken, voll und lebhaft.

Serviertemperatur

Servieren Sie den Rosé kalt bei 8-10°.

Lagerung

Wir empfehlen, den Chiaretto Bardolino DOC jung zu trinken.

Serviovorschlag

Der Chiaretto Classico eignet sich besonders zu Vorspeisen. Aber auch ein Rosé zu leichten Gerichten, gegrilltem Fisch und Pizza. Ein echter Allrounder.

Sonstige Daten:

Art-Nr: 1004
Flaschen: 100.000

Alkohol: 12,00% Volumen Säure: 5,20 g/l
Verschluss: Schraubverschluss Anbau: konventionell

Restzucker: 8,00 g/l
EAN: 8000305121006