

DENOMINAZIONE ORIGINE CONTROLLATA

Chiaretto di Bardolino Classico

Anbaugebiet

Bardolino Classico am Ostufer des Gardasees.

Boden

Hügelgalände moränischen Ursprungs.

Rebsorten

Corvina, Rondinella, Merlot, Corvinone.

Alkoholgehalt

12,5% Vol.

Farbe

Rosig.

Bouquet

Intensiv und fruchtig, mit Anklängen an Pfirsichblüten, Rosen und Veilchen.

Geschmack

Trocken, harmonisch und mit einer angenehmen Rundheit.

Weinlese

Im September mit mechanischer Lese der Trauben, die ihre optimale Reife erreicht haben.

Weinherstellung

Sanftes Pressen, kurze Maischegärung (3-4 Stunden) auf den roten Schalen mit anschließender Trennung der Schalen vom Most. Rosa Gärung bei kontrollierter Temperatur (15-16°C) in Edlsthälbehältern.

Ausbau

Etwa 3-4 Monate in Edlsthälbehältern.

Weinlagerung

An einem kühlen, trockenen Ort mit wenig Licht aufbewahren.

Servievorschläge

Ein jung zu trinkender Wein, der bei 10°C serviert werden sollte.

