

DENOMINAZIONE ORIGINE CONTROLLATA

Chiaretto di Bardolino Spumante Brut

Anbaugebiet

Bardolino, Ostufer des Gardasees.

Boden

Hügelgalände moränischen Ursprungs.

Rebsorten

Corvina, Corvinone, Rondinella, Merlot.

Alkoholgehalt

12% Vol.

Farbe

Leuchtende Pinke.

Bouquet

Duftend, fruchtig und harmonisch.

Geschmack

Rund, mit gutem Geschmack und fruchtigen Noten.

Weinlese

Ende August, um die typische Frische dieses Weines zu garantieren.

Weinherstellung

Sanftes Pressen der Trauben, langsame Gärung zur Vorbereitung der "Sektbasis" und anschließende Schaumbildung im Autoklaven mit der Charmat Methode.

Ausbau

Etwa 2-3 Monate in Edelstahlbehältern.

Weinlagerung

An einem kühlen, trockenen Ort mit wenig Licht aufbewahren.

Servievorschläge

Wein, der jung bei einer Temperatur von 8-10°C getrunken werden sollte, um seinen ausgezeichneten Duft voll zu genießen.

