

DENOMINAZIONE ORIGINE CONTROLLATA

Chiaretto di Bardolino Classico M'AMA

Anbaugebiet

In unserem ersten Weinberg direkt am See.

Boden

Lehmige Böden moränischen Ursprungs.

Rebsorten

Hauptsächlich Corvina, Rondinella, Merlot, Corvinone.

Alkoholgehalt

12% Vol.

Farbe

Zartes Rosa, Zwiebelschalenfarbe.

Bouquet

Ein zarter, umhüllender Duft, der sich durch Noten von Erdbeere, Pfirsichblüten und leichten balsamischen Noten auszeichnet.

Geschmack

Es handelt sich um einen frischen, jungen und trockenen Wein.

Weinlese

Ende August.

Weinherstellung

Rosé-Weinbereitung mit leichter Mazeration der Trauben und temperaturkontrollierter Gärung.

Ausbau

In temperaturgeregelten Edelstahltanks für etwa 6 Monate.

Weinlagerung

An einem kühlen, trockenen Ort und vor Licht geschützt lagern.

Serviervorschläge

Am besten gekühlt bei etwa 10 °C servieren.

