



# C A S E T T O



## BARDOLINO CHIARETTO SPUMANTE DOC BRUT

**Anbauebiet:** Bardolino, Ostufer des Gardasees.

**Boden:** Hügelgebiet moränischen Ursprungs.

**Rebsorten:** Corvina, Corvinone, Rondinella, Merlot.

**Alkoholgehalt:** 12,5% Vol.

**Farbe:** leuchtende rosa.

**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:** in Edelstahlbehältern.

**Weinlagerung:** an einem kühlen, trockenen Ort mit wenig Licht aufbewahren.

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

*SOCIETÀ AGRICOLA CASETTO di Aldo Brancher & C. s.r.l.*

Via Monte Noal e Pigno, 8

Cisano di Bardolino, Verona

+390456229130 - [info@agricolacasetto.it](mailto:info@agricolacasetto.it)

[www.agricolacasetto.it](http://www.agricolacasetto.it)