



Bardolino Chiaretto



KLASSIFIZIERUNG

DOC



ANBAUGEBIET

Bardolino, Veneto
(Nordostitalien)



REBSORTE

Corvina, Rondinella und
Molinara.



ALKOHOLGEHALT

12% in Vol.



FLASCHENGROSSE

750 ml

VINIFIKATION

Die Trauben werden vorsichtig gepresst, damit der Wein eine schöne Farbe erhält. Dieser wird dann für zwei Wochen in Edelstahltanks vergärt und lagert danach in mit Stickstoff bedeckten Edelstahltanks, um Oxidation zu vermeiden. Dann wird er sedimentiert und geklärt und nach der Mikrofiltrierung in Flaschen abgefüllt.

FARBE

Rosafarben mit korallroten Reflexen.

BOUQUET

Frisch und mit Anklängen von Freesie und Rosen und fruchtigen Noten von kleinen roten Wildfrüchten.

GESCHMACK

Harmonisch, angenehm und sortentypisch. Frischer, reiner, prickelnder Wein mit einem Hauch von Würze.

SERVIERTEMPERATUR

Der Wein sollte zwischen 10°C und 15°C serviert werden.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Er ist ein hervorragender Aperitif, kann aber während der gesamten Mahlzeit, zu leichten Nudelgerichte oder weißem Fleisch serviert werden.