

# CHIARETTO DI BARDOLINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



**Rebsorten** Corvina, Rondinella, Molinara.

**Lage und Charakteristik der Weinberge** Die Weinberge befinden sich in der Gemeinde Sommacampagna, südöstlich des Gardasees.

**Durchschnittliche Höhe der Weinberge und Bodenbeschaffenheit** Die Weinberge befinden sich auf einer Höhe von 100 bis 150 Meter ü.d.M., auf einem Moränenhügelgebiet mit kalk-, lehm-, kieshaltigen und sandigen Böden.

**Reberziehung** Guyot.

**Ernte** Von September bis in die erste Oktober-Dekade.

**Vinifizierung** Die Trauben werden wie Weißwein vergoren, mit einer kurzen Mazeration von 24 Stunden auf der Schale. Der blumige Most fließt dann ohne Druck ab, wobei 20 Prozent, ausgehend von der Pressung, verloren gehen. Es folgt eine lange Fermentation im Stahltank bei kontrollierter Temperatur.

**Sensorische Beschreibung** Zarte leuchtend rosa Farbe und in der Nase ein delikater Duft von kleinen Waldbeeren, Himbeeren und Johannisbeeren untermalt von einem Hauch von Wiesenblumen und rosa Hagebuttenblüten. Balsamische und würzige Aromen von gelben Früchten verleihen dem Wein Komplexität. Im Mund präsentiert sich der Wein blumig, mit Anklängen von Himbeeren, gelbe Pfirsiche und Aprikosen, sowie einem Touch von schwarzen Pfeffer. Ein feingliederiger Roséwein, schmeichelnd und lange am Gaumen.

**Alkohol** 12,5%.

**Harmonie mit Speisen** Ein idealer sommerlicher Aperitif-Wein den man gerne mit Freunden genießt. Begleitet aber auch perfekt Pizzen, italienische Antipasti, wie Schinken mit Melone, Caprese, Salami und Schinken, sowie Pasta-Gerichte. Auch zur französischen oder asiatischen Küche, zu weißem Fleisch, zu Gemüsegerichten und natürlich zu vielen Fischgerichten ist der Chiaretto eine gute Begleitung.

**Serviertemperatur** 12°C.

   
375 ml 750 ml

MONTE DEL FRÀ  
AZIENDA AGRICOLA