

# LA PÌCIA

## SPUMANTE ROSÈ - EXTRA DRY

### BARDOLINO CHIARETTO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



**Rebsorten** Corvina Veronese, Molinara, Rondinella.

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

**Durchschnittliche Höhe der Weinberge und Bodenbeschaffenheit** Die Hügel befinden sich auf einer Höhe von 100 bis 150 Meter ü.d.M. auf Moränenhügeln mit Kalk-, Ton- Kieseleinlagerungen.

**Reberziehung** Guyot.

**Ernte** Von Ende August bis in die ersten Tage des Septembers.

**Vinifizierung** Sanfte weiße Pressung und Vergärung in Stahltank bei kontrollierter Temperatur, mit einer kurzen Kaltmazeration auf den Schalen. Es folgt die Versetzung im Druckkessel.

**Sensorische Beschreibung** Die Farbe ist zartrosa und die Perlage fein. Der Duft ist verlockend und erinnert an Pfirsich, Himbeere, Johannisbeere und Walderdbeeren. Dieses Aromenspiel setzt sich am Gaumen fort und endet in einem angenehmen weichen Nachhall, der lange anhält.

**Alkohol** 12%.

**Harmonie mit Speisen** Ein großartiger Aperitif, aber auch köstlich zu Antipasti mit Salami und Käse und zu Fischgerichten. Es ist "der" ideale Begleiter beim sommerlichen Barbecue und generell zu Fleischgerichten.

**Serviertemperatur** 6°C - 8°C.

