

WEINPASS

Chiaretto Bardolino Classico DOC



ANBAUGEBIET:

Region Venetien, Provinz Verona, klassisches Hügelland am östlichen Gardasee.

BODENART:

Je nach Mikrozone variierender, tendenziell lehmiger und skelettärmer Boden moränischen Ursprungs.

HERSTELLUNG:

Ernte im September per Handlese. Maischung im geschlossenen, stickstoffgesättigten Tank. Gärung bei kontrollierter Temperatur: zunächst 3-4 Tage bei 12°C, anschließend schrittweise Erhöhung bis auf 18°C.

AUSBAU:

Lagerung im Edelstahlfass

FARBE:

Intensiv, angenehm, blumig mit Brotnoten.

BOUQUET:

Fruchtige und wohlriechende Duftnoten, aus denen Aromen nach rosa Grapefruit und Akazienblüten hervorstechen.

GESCHMACK:

Frisch, schmackhaft und ausgewogen, mit Nuancen von Walderdbeere und einem Hauch rosa Grapefruit.



12,5 % vol



10-12°C



Corvina e Corvinone
Rondinella Molinara



Ideal für Aperitiv,
Fisch, Pizza und
weißem Fleisch



Korken