



Chiaretto von Bardolino DOC

Produktionszone: Garda See – Lazise
Weinberge "Le Sérre" und "Spadarini"

Boden: sandiger, schlammiger, mit niedrigem Anteil
an Bodenskelett

Züchtungssystem: pergeln

Rebstöcke pro Hektar: 2500

Rebsorten: Corvina 80%, Corvinone 10% und Rondinella 10%

Erntezeit: zweite September hälfte

Erntemethode: handlese in großen Kisten ermöglicht eine
feinfühligere Handhabung der Weintrauben

Vinifikation: die Trauben werden im Lauf des Tages abgebeert
und davon wird der Saft erhalten, mit naturalem Abfluß von
der horizontalen Presse.

Die thermoklimatisierten Edelstahl tanks werden mit reinem
Most gefüllt, die alkoholische Gärung wird mit ausgewählten
Hefen für zwei Wochen unter ständiger Temperaturkontrolle
(12-14°C) induziert. Nachher wird der Most umgefüllt, physisch
und organoleptisch gereinigt und auf dem Hefe-satz durch
Bâtonnage gelagert. Dieser letzte Vorgang hat eine Zeitdauer
von 3 Monaten bevor der Abfüllung.

Weineigenschaften und Servierempfehlungen: helle
Rosafarbe, blumiges und zitrusfruchtiges Bouquet, sehr
frisch im Mund, optimale Säuregehalt, kräftig, anhaltender
Nachgeschmack. Der ist für jede Gelegenheit geeignet, von
Frühling bis zum Herbst, lässt sich ausgezeichnet zu ersten
Gerichten oder Fisch, Pizza oder Fingerfood, servieren.

Alkoholgehalt: 13 % Vol.

Er sollte innerhalb von 24 Monate von der Ernte verzehrt
werden und bei 10 °C in Gläser mit mittlerem Kelch und
geschlossenem Rand serviert werden.

