



Chiaretto di Bardolino Classico d.o.c.

B I O W E I N

Der Chiaretto di Bardolino DOC von Le Tende wird aus den traditionellen Rebsorten Corvina veronese, Rondinella und Sangiovese gekeltert. Der Wein bleibt nur kurze Zeit auf der Maische und wird dann gefiltert. So entsteht ein frischer Roséwein, der jung getrunken werden sollte.

Die Rebflächen befinden sich im Moränengebiet bei Colà di Lazise, 120 m über dem Meeresspiegel im Herzen des Bardolino-Classico-Gebiets. Leichter Wind und das ganz besondere Mikroklima dieses Hügellands am Gardasee lassen elegante Fruchtnoten entstehen.

Die biozertifizierten Weinberge auf rund einem Hektar Fläche wurden zwischen 2002 und 2008 bepflanzt.

Die mittlere Produktionsmenge liegt bei 9000 kg/ha.

REBSORTEN

Corvina veronese, Rondinella, Sangiovese

EIGENSCHAFTEN

Farbe: helles Rosé

In der Nase: Zitrusfrüchte, Himbeere und Anklänge von Zimt

Am Gaumen: zarte Andeutung von roten Beeren, harmonisch und fein

PASST ZU

Antipasti, Krabbencocktail und exotischen Gerichten; ideal als Aperitivo

Serviertemperatur: 4-6 °C

Alkoholgehalt: 12,5% vol.