



Voluttà

Chiaretto di Bardolino d.o.c. Spumante Brut

B I O S E K T

Der Voluttà Chiaretto di Bardolino DOC Spumante Brut von Le Tende wird aus den traditionellen Rebsorten Corvina veronese und Rondinella gekeltert, wobei der Wein nur kurze Zeit auf der Maische verbleibt und dann gefiltert wird. Dies ist die Basis für einen frisch-fruchtigen, dabei trockenen Rosésekt. Die Rebflächen befinden sich im Moränengebiet bei Colà di Lazise, 120 m über dem Meeresspiegel im Herzen des Bardolino-Classico-Gebiets. Das besondere Mikroklima der Hügellandschaft am Gardasee lässt ausgesprochen elegante Fruchtnoten entstehen.

Die biozertifizierten Weinberge wurden zwischen 2002 und 2008 bepflanzt. Die Anbaufläche beträgt etwa 1,5 Hektar, die mittlere Produktionsmenge liegt bei 9000 kg/ha.

REBSORTEN

Corvina veronese, Rondinella, Sangiovese

EIGENSCHAFTEN

Farbe: helles Rosé

In der Nase: frischer Duft nach Rosenblättern und Veilchen begleitet von zarten Anklängen von Himbeeren und Johannisbeeren
Am Gaumen: sanfte Perlage, die zu einem zweiten Schluck einlädt

PASST ZU

Antipasti, Sushi; ideal als Aperitivo

Serviertemperatur: 4-6 °C

Alkoholgehalt: 12,5% vol.