

CHIARETTO DI BARDOLINO

Il Chiaretto è l'anima elegante del Bardolino. Le uve sono quelle tipiche veronesi, ma i vigneti scelti sono quelli più adatti ad ottenere un vino rosa. Un vino giovane che sa rimanere giovane, che vuole dare il massimo con la sua eleganza, il suo colore leggero, la sua voglia di divertire.



Varietà di uva:

Corvina (55%), Corvinone (20%), Molinara (15%), Rondinella (10%)

Vigneti:

Sant'Antonio e Vernazze, comune di Caprino, Verona;

Esposizione sud, altitudine 245 mslm;

Terreno: Limoso-argilloso, molto calcareo e profondo, di origine fluvio-glaciale risalente all'ultima glaciazione.

Vinificazione e maturazione:

Le uve rosse, raccolte a mano, vengono portate in cantina in piccoli recipienti (bins), diraspate e messe in pressa per iniziare la pressatura soffice. Da questa si ottiene un succo dal colore rosa, che viene refrigerato e lasciato illimpidire per tutta la notte. Il giorno dopo viene avviata la fermentazione alcolica, mantenuta a 17°C, al termine della quale il vino nuovo viene travasato in una nuova vasca di acciaio dove rimarrà per almeno 6 mesi, con la maturazione sulle fecce fini

Descrizione del vino:

Il naso è fruttato. Rivela note di caramella inglese e ciliegia associate a un discreto accenno di fiori di sambuco. Al palato è fruttato, armonico, ben costruito e offre una cornice leggermente acidula e fresca oltre che un bel lato incisivo. In bocca questo vino esprime note di ribes rosso succoso, lamponi polposi e piccole note di limone unite a tocchi fini di pesca croccante e un discreto accenno di litchi.

Dati analitici principali:

Alcool: 12,6 %

Zuccheri residui: 1 g/l

Acidità totale: 5,5 g/l

Anidride solforosa totale: 82 mg/l

Bottiglie prodotte:

3500 per anno

Temperatura di servizio:

6 - 8 °C