

CHIARETTO BARDOLINO

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNI

Uve: Corvina Veronese, Rondinella
Sistema di allevamento: doppia cortina
Ceppi per ettaro: 6000
Terreno: medio impasto di origine morenica, calcareo/argilloso e sassosi
Altitudine: 140-160 m/s.l.m.
Epoca di vendemmia: seconda e terza decade di Settembre
Resa: 100 q.li/Ha

VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice, breve macerazione con la buccia (16-24 ore). Fermentazione in rosa a temperatura controllata. Conservazione in serbatoi inox termocondizionati. Imbottigliamento in linea sterile, tappatura sottovuoto.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: rosa tenue
Profumo: fruttato ed elegante con note di fragola, lampone, rose e viole
Sapore: fruttato, fresco e persistente

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 12,5% vol
Estratto secco netto: 18,5 g/l
Zuccheri riduttori: 6 g/l
Acidità totale: 5,5 g/l
Anidride solforosa totale: 90/110 mg/l

ABBINAMENTO

Perfetto come aperitivo, accompagna antipasti di salumi, di pesce o di verdure. Eccellente con il pesce sia di lago che di mare, con la paella e con la pizza.
Note di servizio: servire alla temperatura di 10-12°C

VINEYARD

Grapes: Corvina Veronese, Rondinella
Training system: double curtain
Stumps per hectare: 6000
Soil: medium mixture, moraine origin, calcareous/clayey and stony
Altitude: 140-160 m/s.l.m.
Harvest: second and third decade of September
Yield: 100 q.li/Ha

VINIFICATION

Soft pressing, short maceration with skin (16-24 hours). Fermentation in pink at controlled temperature. Conservation in thermo conditioned stainless steel tanks. Bottled in sterile line with Cork vacuuming system.

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: light pink
Bouquet: fruity and elegant with hints of strawberry and raspberry, roses and violets
Taste: fruity, fresh and long lasting

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 12,5% vol
Net dry extract: 18,5 g/l
Reducer sugars: 6 g/l
Total acidity: 5,5 g/l
Total sulphites: 90-110 mg/l

FOOD MATCHING

Perfect as aperitif, and well matching to starters of cold cuts, fish, and vegetables. Excellent with sea and lake fish, with paella and pizza.
Service notes: served at 10-12°C

WEINBERG

Rebsorten: Corvina Veronese, Rondinella
Rebzüchtung: Doppelvorhang Erziehung
Rebstöcke pro Hektar: 6000
Boden: Mittlere Böden, aus moränischen Ursprungs, kalk/lehmhaltig und kieselig
Höhe: 140-160 Meter über Meeresspiegel
Erntezeit: Zweite und dritte Dekade September
Trauben: 100 Doppelzentner/Hektar

WEINBEREITUNG

Weiche Pressung, kurze Mazeration mit der Schale (16-24 Stunden) Gärung in rosa bei kontrollierter Temperatur. Lagerung in gekühlten Stahltanks. Sterile Abfüllung, mit Verschluss.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: Hellrosa
Bukett: elegant und fruchtig mit Erdbeer und Himbeernoten, Rosen und Veilchen
Geschmack: fruchtig, frisch und langanhaltend

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 12,5% vol
Trocken Extrakt: 18,5 g/l
Restsüsse: 6 g/l
Säuregehalt: 5,5 g/l
Gesamtschwefeldioxid: 90-110 mg/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Perfect als Aperitiv, und begleitung zu Aufschnitt, Fish und Gemüse. Ausgezeichnet zu See- oder Meeres Fish, mit Paella und Pizza.
Serviertemperatur: Temperatur 10-12°C

