



## BARDOLINO CHIARETTO DOC CLASSICO

Bardolino Chiaretto este o plăcere nu numai gustativă, ci și o bucurie pentru ochi, datorită culorii sale delicate roz-piersică. Are un nas plin de trandafiri de ceai, violete și un amestec echilibrat de fructe roșii mici. Delicatețea sa continuă prin aroma sa incredibil de echilibrată de căpșuni și zmeură. Vă recomandăm să îl serviți cu pește la grătar și carne albă, precum și cu mezeluri proaspete și brânzeturi moi. Este cel mai bine pus în valoare atunci când se servește la masă la 10° -12 °C.

### VIILE

Situate în inima zonei Bardolino Classico, pe dealurile morenice Lazise și Pastrengo. Altitudine cuprinsă între 50 și 150 de metri deasupra nivelului mării. Expunere sud-vestică. Tipul solului: de origine glaciatică, cu textură medie și tendința de a fi nisipos și bogat în calcar. Viță de vie înierbată. Sistem de susținere: pergolă pe o singură parte și rânduri. Vârsta viței de vie: de la 15 la 25 de ani. Încălcarea mugurilor pe butași: de la 8 la 18. Densitatea plantării: de la 2.500 la 4.000 plante la hectar. Randament mediu pe hectar: 84 hl

**ASOCIERI CULINARE** Face o pereche bună cu pește la grătar și carne albă, excelent cu paste, carne proaspătă și brânzeturi moi.

### VINTAGE 2019

Recolta din 2019 a început cu aproximativ zece zile mai târziu decât în anii precedenți și cu volume reduse cu 15-20% față de 2018. După ani cu temperaturi ridicate în faza finală de maturare, în care acumularea de zahăr a fost privilegiată față de cea aromatică, în cele din urmă 2019 a fost un an în care temperaturile mai reduse, combinate cu variațiile de la zi la noapte, au permis o acumulare excelentă de substanțe colorante și o aciditate bună.



### SOIURI

65% Corvina  
30% Rondinella  
5% Molinara



**TIP**  
Vin rose sec



**FORMAT**  
375ml,  
750 ml



**TEMP. SERVIRE**  
10-12 °C



**CONȚINUT ALCOOL**  
12,5% vol

### PROCESUL DE PRODUCȚIE

Recoltare: în septembrie, cules și selecție exclusiv manuale. Vinificație: strugurii sunt zdrobiți și deciorchinați, apoi mustul rămâne în contact cu piețile timp de 12 ore; mustul obținut prin scurgere naturală (ravacul) fermentează cu drojdii selecționate la temperatură controlată de 18°C. Maturat în rezervoare de inox. Stabilizare: proteică și tartrică.

În ciuda ploilor abundente din luna mai, strugurii au fost sănătoși și răsfirați pe ciorchine, prin urmare deosebit de adecvați pentru appassimento. Vinurile din 2019 revelează foarte bine caracteristicile teritoriale de longevitate și prospețime.