CHIARETTO
DI BARDOLINO

Denominazione di origine controllata e garantita
CLASSICO

VITIGNI E VINIFICAZIONE

Prodotto principalmente da uve Corvina e Rondinella, vinificate in rosa e provenienti da vigneti sulle colline dell'entroterra gardesano.
Il Chiaretto affina in acciaio.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore delicato con tonalità tra il litchi e la pesca. Al naso si esprime con note agrumate e floreali accompagnate da quelle vegetali. Buona acidità e sapidità con accenni agrumati nel retrogusto.

ABBINAMENTI

Vino estremamente versatile, si abbina sia ad antipasti, primi di pasta e pomodoro o pasta e verdure e carni bianche. Eccellente con la pizza o con la paella.
Alcol: 12% vol
Temperatura di servizio: 10°/12° C

GRAPES AND VINIFICATION

Produced mainly from Corvina and Rondinella grapes, from vineyards grown in the hinterland of the lake.
This wine is refined in steel tanks.

TASTING NOTE

It has a pale pink colour, with shades of lychee and peach. On the nose, citrus and floral notes accompanied by herbal hints reminiscent of sage. Good acidity and sapidity with hints of citrus in the aftertaste.

SERVING SUGGESTIONS

An extremely versatile wine. Chiaretto is delicious as an aperitif or with tomato pasta or first courses with vegetables and white meats. It's excellent with pizza or paella.
Alcohol: 12% vol
Serving temperature: 10°/12° C

REBSORTEN UND AUSBAU

Dieser Wein entsteht durch eine Rosèweinbereitung der Rebsorten Corvina und Rondinella: die Trauben stammen aus den Weinbergen im Hinterland des Gardasees. Der Chiaretto reift in Stahltanks.

ANMERKUNGEN ZUR WEINPROBE

Die Farbe ist delikat, leicht, mit Tonen zwischen Pfirsischfarben und perlrosa. In der Nase erinnert Chiaretto an Zitrusfrüchte und Blumennoten, sowie an Pflanzische Noten wie Salbei. Am Gaumen verspürt man eine gute Säure und Würzigkeit, vereint mit einer beneidenswerten Frische. Zitrusfrüchte im Abgang.

PASST GUT ZU

Ein vielseitiger Wein: Er passt perfekt zu Fischvorspeisen, Wurstwaren, allgemein zu Pasta, Paella und Pizza. Der typische Rosèwein des Gardasees ist auch als Aperitif exzellent.
Alkoholgehalt: 12%
Servier- und Trinktemperatur: 10°/12° C