Shop: www.televino.de
Email: info@televino.de
Tel: +49(0)7543 952186

Chiaretto di Bardolino DOC 2023



Wissenswertes
Angeblich kam ein Venezianer nach einem Aufenthalt in Frankreich auf die Idee. Er wollte auch am Gardasee die Vinifizierung eines hellen (ital. chiaro) Rotweines ausprobieren. Also ließ er die gepressten roten Trauben nur kurz in Schalenkontakt. Und vinifizierte den Wein dann wie einen Weisswein.
Inzwischen hat der Chiaretto DOC-Status. Er gilt als besonders ansprechender, spritziger Roséwein. Aber als Chiaretto dürfen nur Roséweine vom südwestlichen Gardasee und den Riviera del Garda (Bresciano) bezeichnet werden. Chiaretto Bardolino stammen vom südöstlichen Gardasee.

Anbaugebiet
Die Weinberge befinden sich in Sommacampagna.
 Höhenlage: 100-150 m ü.M..
Erziehungsform: Guyot mit 4000 bis 4500 Rebstöcke pro ha.
Ertrag: ca. 2kg pro Rebstock.

Traubensorte
Corvina 65%, Rondinella 30% und Sangiovese 5%.

Boden
Moränenhügelgebiet aus kalk-, ton-, kieshaltigen und sandigen Böden.

Herstellverfahren
Ernte per Hand: Ende September für Rondinella und Molinara; die ersten Oktobertage für Corvina. Anschließend Ausbau wie für Weißwein mit einer kurzen Mazeration von 24 Std. auf der Schale. Der blumige Most fließt dann ohne Druck ab. Dabei gehen, ausgehend von der Pressung, 20% verloren. Der Chiaretto di Bardolino DOC wird dann langsam im Stahltank bei niedriger Temperatur ausgebaut.

Farbe
Leuchtendes Kirschrosa wie Pfirsichblüten.

Bukett
Delikater Duft von kleinen Waldbeeren, Himbeeren und Johannisbeeren, untermalt von Wiesenblumen. Dazu balsamische Noten und würzige Aromen von gelben Früchten.

Geschmack
Am Gaumen begeistern faszinierende Aromen von kleinen roten Früchten. Mit einem Touch von schwarzem Pfeffer. Jugendlich frisch, lange am Gaumen..

Serviertemperatur
Servieren Sie den Rosé kalt bei 8-10°C.

Lagerung
Wie empfehlen, den Chiaretto di Bardolino DOC jung zu trinken.

Serviervorschlag
Der Chiaretto eignet sich sehr gut zu italienischen Antipasti wie z. B. Prosciutto und Melone oder Feige, Salami und allen Pastagerichten. Auch ein Rosé zu weißem Fleisch, natürlich zu vielen Fischgerichten, zur asiatischen Küche und als Aperitif.

Sonstige Daten:

Art-Nr: 1156
Alkohol: 12,50% Volumen
Säure: 5,76 g/l
Restzucker: 5,90 g/l
Gründung: 1958
Besitzer: Eligio, Claudio und Marica Bonomo
Verschluss: Presskork
Anbau: konventionell
EAN: 8052589500062
Flaschen: 1.200.000
Önologe: Claudio Bonomo
Standort: Sommacampagna (VR)
Weinberge: 202 ha

AZIENDA AGRICOLA
MONTE DEL FRÁ