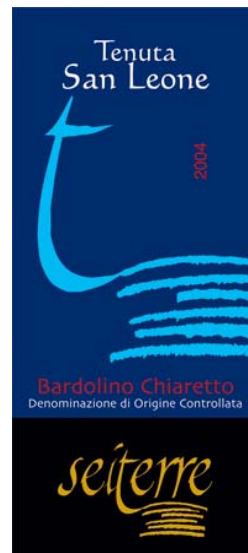


BARDOLINO CHIARETTO

Die Trauben Corvina, Rondinella und Molinara kultiviert in unseren Weinbergen sued-oestlich am Gardasee. Die Weinherstellung erfolgt mit kurzer Makulation um die Frische und das Lebendige des Weines hervorzuheben. Der junge Wein kommt mit seiner Frische sehr gut zum Ausdruck.



Bezeichnung

Bardolino D.O.C. Chiaretto

Weinreben

Corvina, Rondinella und Molinara

Technik und Produktion

Eine akurate Weinherstellung handgelesene Trauben, die Gaerung erfolg nach kurzer Makulation (einmanschen) mit kontrollierter Temperatur um das frische Aroma zu erhalten. Bis zur Flaschenabfuellung gaert der Wein in Edelstahlfaessern.

Organische Eigenschaften

Rosarote Farbe, frisches fruchtiges Aroma mit einem Geschmack an Pfirsichen und roten Johannisbeeren. Trocken und aromatisch anhaltend im Abgang.

Alkoholgehalt

12,40 %

Verkoestigung und Service

Er passt gut zum Ersten Gang aber auch zu Fisch und Gefluegel. Er wird mit 12-13°C serviert.

