- VITICOLTORI DAL 1877 -



El Salgar

Denominazione: Chiaretto di Bardolino DOC
Vitigni: Corvina, Rondinella e Molinara
Tipologia terreno: Di origine morenica collinari
Vinificazione: Viene eseguita una vinificazione in “rosa” delle uve, che dopo essere state diraspate, vengono lasciate in macerazione per qualche ora e successivamente pigiate con pressatura soffice. Segue una fermentazione in acciaio a temperatura controllata.
Affinamento: Acciaio

Colore: Rosato
Profumo: Note floreali di fiori bianchi e frutta fresca, con sentori di pompelmo rosa e glicine
Sapore: Una sensazione fresca, vivace, con un finale abbastanza sapido
Grado alcolico: 12% vol
Temperatura di servizio: 10°-12° | 50°F
Abbinamenti: Perfetto a tutto pasto, si sposa con pietanze di mare e lago, con primi piatti e grigliate di pesce. Da provare con la pizza

Descrizione:
Chiaretto di Bardolino Doc “El Salgar” è un tipico prodotto che nasce ai piedi del Benaco in un suolo morenico, sulle colline ventilate della Tenuta San Leone. Ottenuto da vitigni autoctoni come Corvina, Rondinella e Molinara vinificati in “rosa”. Chiamato anche “il vino di una notte” perchè le bucce necessitano di stare a contatto con il mosto alcune ore in base alla stagione, successivamente l'uva viene pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata e l'affinamento in bottiglia per circa 2 mesi. Ne deriva un vino fresco, vivace e di buona struttura, fine e armonico. Si presenta di colore rosato. Al naso esprime note floreali dii fiori bianchi e frutta fresca, con sentori di pompelmo rosa e glicine. In bocca si percepisce una sensazione fresca, con un finale abbastanza sapido. Perfetto a tutto pasto, si sposa con pietanze di mare e lago, con primi piatti e grigliate di pesce. Da provare con la pizza. Servire ad una temperatura di 10-12 °C.