

Bardolino Chiaretto Classico DOC "Corte Volponi"



Name:	Bardolino Chiaretto Classico DOC "Corte Volponi"
Artikel Nr.:	2066
Hersteller:	Le Morette
Herkunft:	Italien
Region:	Veneto
Rebsorte:	55% Corvina, 35% Rondinella, 10% Molinara
Farbe / Art:	rosé
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2019
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	12,0%
Beschreibung:	Dieser besondere Chiaretto hat eine lebhafte, satte rosa Farbe. Das Bouquet verfügt über zarte Fruchtnoten und ist harmonisch mit floralen Anklängen. Am Gaumen angenehm fruchtig, voll und trocken.
Herstellung:	Nach der schonenden Ernte werden die Trauben sanft gepresst. Zur Mazeration wird der Most für 2 Tage in Kontakt mit den Schalen gelagert, um die typischen Rosé-Töne zu erhalten. Anschließend lagert der Most eine weitere Woche ohne Schalenkontakt. Es folgt die Fermentation bei kontrollierten Temperaturen von 18°C auf Edelstahltanks. Vor der Vermarktung wird der Wein nach einigen Wochen auf Edelstahltanks gelagert, bevor er frisch auf Flaschen gefüllt wird.
Hersteller-information:	Das Weingut "Le Morette" gehört der Winzerfamilie von Valerio Zenato, die bereits auf drei Generationen des Weinbaus zurückblicken kann. Ein besonderes Augenmerk lag schon immer auf den Trebbiano- bzw. Turbiana-Reben von Lugana und den verschiedenen Rebstock-Zuchtsystemen. Neben der Weinproduktion züchtet die Familie Setzlinge, die im italienischen Markt vertrieben werden und die Liebe fürs Detail hinsichtlich der Rebsorten und der Zuchtsysteme widerspiegeln. Die Unternehmensphilosophie beruht auf einer nachhaltigen Beziehung zur Natur, deren Gleichgewicht man erhalten möchte und dem Terroir, dessen Einfluss auf die Rebsorten gezielt eingesetzt wird, um ein unvergessliches Geschmackserlebnis zu schaffen.
Servierempfehlung:	Ein Begleiter von lauen Sommerabenden, aber auch ausgezeichnet zu vielerlei Vorspeisen, gegrilltem Fisch oder Pasta. Empfohlene Trinktemperatur 14°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 12,0% Restzucker: 5,5 g/l Säuregehalt: 5,3 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 2-3 Jahre