



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Chiaretto Bardolino classico rosé DOC "L'Infinito"



Name:	Chiaretto Bardolino classico rosé DOC "L'Infinito"
Artikel Nr.:	1313
Hersteller:	Santi
Herkunft:	Italien
Region:	Veneto
Rebsorte:	65% Corvina, 30% Rondinella, 5% Molinara
Farbe / Art:	rosé
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2022
Enthält:	Sulfite
Beschreibung:	Im Glas besitzt der Wein ein eindringliches und lebhaft funkelndes Rosé. Das Bouquet ist intensiv, elegant und aromatisch, mit einem Duft nach reifen Trauben mit delikaten Anspielungen an Erdbeeren, Himbeeren und Johannisbeeren. Der Geschmack ist sehr ausgewogen, würzig und frisch-fruchtig.
Herstellung:	Die Mitte September von Hand gelesenen Trauben werden schonend gekeltert und bei sehr niedriger Temperatur "in rosarot" vinifiziert. Ist nach kurzer Hülsenmaisung die erwünschte Farbintensität erreicht, wird ein kleiner Teil des Vorlaufmosts entnommen, um ihn ganz langsam bei kontrollierter Temperatur und unter Einsatz von Reinzuchthefen zu vergären. Nachdem ein Teil des Jungweins den biologischen Säureabbau durchlaufen hat, reift die gesamte Partie bei kühler Temperatur und geschützt vor oxidativen Einflüssen in Edelstahl.
Herstellerinformation:	Das 1843 von Attilio Carlo Santi gegründete Weingut Santi konzentrierte sich von Anfang an auf die veronesischen Klassiker wie Soave, Bardolino, Valpolicella und Amarone. Auch heute noch genießt Santi hohes Ansehen als Erzeuger vorzüglicher Weine. Mit der Erfahrung und Kompetenz der gut ausgebildeten Önologen entstehen besondere Weine, die zum einen für die regionaltypischen Traditionen stehen und zum anderen an die modernen Vorlieben der Konsumenten angepasst sind.
Servierempfehlung:	Ideal in Kombination mit italienischen Vorspeisen, Pasta und Risottos, sehr herzhaft zubereitetem Fisch, Suppen und Eintöpfen sowie hellem Fleisch. Empfohlene Trinktemperatur 12-14°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 12,0% Restzucker: 5,7 g/l Säuregehalt: 5,3 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 2-3 Jahre