

# Bardolino Chiaretto Spumante

## Doc Brut

**Anbaugebiet:**

Bardolino Classico Gebiet (am östlichen Ufer des Gardasees)

**Boden:**

Hügelgebiet moränischen Ursprungs

**Rebsorten:**

Corvina  
Rondinella

**Weinlese:**

Handlese der besten Trauben, die zum Zeitpunkt ihrer optimalen Reife geerntet werden

**Weinbereitung:**

sanfte Pressung der Trauben, langsame temperaturkontrollierte Gärung und darauffolgende zweite Gärung in großen Drucktanks (Tankgärung) mit Charmat Methode

**Ausbau:**

6 Monate Flaschenausbau

**Weinanalysen:**

Alkoholgehalt 12.5 % Vol.

**Farbe:**

leuchtende rosarote Farbe

**Bouquet:**

angenehm fruchtig und blumig

**Geschmack:**

rund, wohlschmeckend, mit frischen Fruchtnoten

**Serviervorschläge:**

Hervorragend als Aperitif, erfrischender Essensbegleiter; empfohlen zu Fischgerichten

**Lagerfähigkeit:**

ein jung zu trinkender Wein um seinen typischen Duft am besten zu genießen

**Serviertemperatur:**

8°-10°C



**ZENI**  
1870

BARDOLINO - LAGO DI GARDA - VERONA - ITALIA  
via Costabella, 9 - Tel +39 045 7210022  
www.zeni.it - info@zeni.it