

Bardolino Chiaretto

i Classici

Doc Classico

Anbaugebiet:

Bardolino Classico Gebiet (am östlichen Ufer des Gardasees)

Boden:

Hügelgebiet moränischen Ursprungs

Rebsorten:

Corvina
Rondinella

Weinlese:

Handlese im Laufe einer einzigen Erntesession

Weinbereitung:

Abstich des Vorlaufmostes nach 12-36 stündiger Maischung und darauf folgende temperaturkontrollierte Gärung des Mostes

Ausbau:

In Stahltanks

Weinanalysen:

Alkoholgehalt 12.5 % Vol

Farbe:

rosarot

Bouquet:

fruchtig und elegant, an Rosen- und Veilchenduft erinnernd

Geschmack:

frisch, delikat, fruchtig und lebendig

Serviervorschläge:

empfohlen zu leichten Vorspeisen, Fischgerichten, weißem Fleisch, Fischrisotto, hausgemachten Nudeln

Lagerfähigkeit:

ein jung zu trinkender Wein

Serviertemperatur:

10°-12°C



ZENI
1870

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