

# Bardolino Chiaretto

## *Vigne Alte* Doc Classico

### **Anbaugbiet:**

Bardolino Classico Gebiet (am östlichen Ufer des Gardasees)

### **Boden:**

Hügelgebiet moränischen Ursprungs

### **Rebsorten:**

Corvina  
Rondinella

### **Weinlese:**

Traubenselektion durch Handlese, zum Zeitpunkt ihrer optimalen Reife

### **Weinbereitung:**

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

### **Ausbau:**

inahltanks

### **Weinanalysen:**

Alkoholgehalt 12.5 % Vol.

### **Farbe:**

rosarot

### **Bouquet:**

intensiv und fruchtig, mit Noten von Pfirsichblüte, Rosen und Veilchen

### **Geschmack:**

trocken, harmonisch und lebendig

### **Serviervorschläge:**

empfohlen zu Fischvorspeisen, weißem Fleisch, Fischrisotto, hausgemachten Nudeln, Roastbeef

### **Lagerfähigkeit:**

ein jung zu trinkender Wein

### **Serviertemperatur:**

12°-14°C



**ZENI**  
1870

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