

Bardolino Chiaretto

Vigne Alte Doc Classico

Anbaugebiet:

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:

in Stahltanks

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