

Chiaretto Bardolino In Anfora

FEF Collection

Doc

Anbaugebiet:

Bardolino Classico Gebiet (am östlichen Ufer des Gardasees)

Boden:

Hügelgebiet moränischen Ursprung

Rebsorten:

Corvina
Rondinella

Weinlese:

Traubenselektion durch Handlese zum Zeitpunkt ihrer optimalen Reife

Weinbereitung:

Die Trauben werden am frühen Morgen geerntet und in 15 Kg- Kisten gelegt. Die Stiele werden von den Trauben getrennt und darauf folgt die Maischung von 24 Stunden bei niedriger Temperatur. Ausschließend werden die Trauben sanft gepresst. Der Most wird statisch dekantiert. Temperaturkontrollierte Gärung.

Ausbau:

nach der Gärung wird der Wein in Terracotta-Amphoren, auf dem Hefetrüb ausgebaut. Die Reifung des Weins dauert 1 Jahr

Weinanalysen:

Alkoholgehalt 13 % Vol.

Farbe:

Blasses Rosa mit Puderreflexen

Bouquet:

Am Anfang eine einhüllend, leichte Lavasteinnote, herrlicher Duft nach hellem Fruchtfleisch, insbesondere Pfirsich- und Holunderblüten

Geschmack:

Vollmundig, mineralisch, frisch und langanhaltendem Abgang

Lagerfähigkeit:

Fantastisch als Aperitif, zu Süßwasserfisch und zu leichten, jungen Käsesorten



ZENI
1870

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