

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



BARDOLINO CHIARETTO DOC CLASSICO

Il **Bardolino Chiaretto** è un piacere non solo per il palato ma anche per gli occhi, grazie a quel suo delicato **colore di pesca rosata brillante**.

Profuma di rosa tea, di violetta e di un'equilibrata composizione di piccoli frutti rossi. La delicatezza prosegue nel sapore, così equilibrato, che riporta alla mente le fragole e i lamponi.

E in cucina? Ti consigliamo di servirlo durante le tue **cene di pesce alla griglia e carni bianche, nonché con i salumi freschi e i formaggi molli. Per gustarlo al meglio mettilo in tavola a 10°-12° C.**

IL VIGNETO

Posizionato nel cuore della zona del Bardolino Classico, sulle colline moreniche di Lazise e Pastrengo. Altimetria tra 50 e 150 metri s.l.m. Esposizione sud-ovest. Terreno di origine glaciale-morenica, di medio impasto con tendenza a essere sabbioso e ricco di calcare. Vigneto inerbito. Sistema di allevamento: pergola unilaterale e lare. Età delle viti in produzione: da 15 a 25 anni. Carico di gemme per ceppo: da 8 a 18. Densità di impianto: da 2.500 a 4.000 viti per ettaro. Resa media ettaro: 84 hl.

ABBINAMENTI IN CUCINA. Da abbinare con pesce alla griglia e carni bianche, ottimo con la pasta, salumi freschi e formaggi a pasta molle.

ANNATA 2016

La 2016 è una ottima annata, veramente da manuale! Le temperature estive non si sono spinte oltre i 35 °C, quindi non si sono registrati gli eccessi che hanno caratterizzato il 2015. Circa la composizione delle uve si riscontrano un elevato grado zuccherino, buone acidità e una particolare ricchezza in antociani. Questo è dovuto alle importanti escursioni termiche giorno/notte che si sono avute in particolare durante l'invaiaitura.

E' in questo periodo, infatti, che la vite è reattiva all'accumulo di sostanze coloranti. Un'annata senza problemi di carattere patologico oltre norma, ad esclusione degli attacchi di peronospora avvenuti in



UVAGGIO

65% Corvina
30% Rondinella
5% Molinara



TIPOLOGIA

Vino rosé secco



FORMATO

750 ml



TEMP. SERVIZIO

10° | 12°



GRADO ALCOLICO

12,5% vol

LA PRODUZIONE

Vendemmia: Settembre, con selezione esclusivamente manuale. Vinificazione: le uve vengono sottoposte a pigiatura soffice eliminando nel contempo i raspi. Dopo la pigiatura il mosto rimane a contatto delle bucce per 24 ore; il mosto ottenuto per sgrondo naturale inizia la fermentazione con lieviti selezionati a una temperatura controllata di 18° C. Affinamento in vasche di acciaio. Stabilizzazione: proteica e tartarica.

giugno, la vite ha proseguito regolarmente nel processo di maturazione (chiusura grappolo all'inizio luglio e inizio invaiatura nei primi giorni di agosto). La maturazione è iniziata verso metà agosto e si è conclusa nella prima decade di settembre con il raggiungimento di un ottimo livello dei principali parametri enologici e in completa assenza di attacchi botritici.