

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 2017

Un'annata caratterizzata da bassa produzione di qualità. L'andamento stagionale è stato nel complesso molto buono, ottimale per la maturazione e con poca incidenza di malattie parassitarie in vigneto. Una vendemmia anticipata di una decina di giorni rispetto al consueto, al termine di una stagione caratterizzata da alcuni fenomeni anomali, con alcune zone colpite da gelate primaverili e da grandinate a agosto, che hanno ridotto la produzione.



UVAGGIO

65% Corvina
30% Rondinella
5% Molinara



TIPOLOGIA

Vino rosé secco



FORMATO

750 ml



TEMP. SERVIZIO

10-12 °C



GRADO ALCOLICO

12,5% vol

LA PRODUZIONE

Vendemmia: Settembre fino a inizio Ottobre con selezione esclusivamente manuale. Pigiatura soffice delle uve. Fermentazione senza bucce alla temperatura controllata di 14-16 °C. Conservazione in acciaio. Stabilizzazione: proteica e tartarica.

Questo fattore ha permesso una maturazione omogenea, con alti valori zuccherini che hanno portato alla produzione di vini complessi e intensi.