

# DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



## BARDOLINO CHIARETTO DOC CLASSICO

Der Bardolino Chiaretto ist ein Genuss nicht nur für den Gaumen, sondern mit seiner zarten, leuchtend rosa Pfirsichfarbe auch für die Augen. Er riecht nach Rosentee, Veilchen und einer ausgewogenen Komposition aus kleinen roten Früchten. Auch sein Geschmack ist delikats und ausgewogen und erinnert an Erdbeeren und Himbeeren. Und bei Tisch? Wir empfehlen ihn zu Gerichten mit gegrilltem Fisch oder weißem Fleisch sowie zu frischem Aufschnitt und Weichkäse. Um ihn bestmöglich genießen zu können, stellen Sie ihn bei einer Temperatur von 10-12 °C auf den Tisch.

### DER WEINBERG

Im Herzen des Anbaugebiets des Bardolino Classico, auf den Moränenhügeln von Lazise und Pastrengo. Höhenlage zwischen 50 und 150 Meter ü.M. in Südostlage. Böden von glazialen moränischem Ursprung von mittlerer Textur, mit Tendenz zu hohem Sand- und Kalksteingehalt. Weinbergbegrünung. Erziehungssystem: Einseitige Pergola und Drahtbindung.

Alter der produktiven Reben: 15-25 Jahre. Augen pro Stock: 8-18. Stockdichte: 2.500 bis 4.000 Reben pro Hektar. Durchschnittlicher Ertrag pro Hektar: 84 hl.

**FOOD PAIRING - EMPFEHLUNGEN** Passend zu gegrilltem Fisch und weißem Fleisch, hervorragend zu Pasta, frischem Aufschnitt und Weichkäse.

### JAHRGANG 2019

Die Ernte 2019 begann etwa zehn Tage später als in den Vorjahren und verringerte sich im Vergleich zu 2018 um 15 bis 20%. Nach Jahren großer Hitze in der Endreife, in der die Zuckeranreicherung im Vergleich zu der Aromenanreicherung privilegiert war, hatten wir endlich ein Jahr, in dem die niedrigen Temperaturen in Verbindung mit den hohen Temperaturschwankungen, eine ausgezeichnete Ansammlung von Farbstoffen und guten Säuregehalt ermöglichten. Trotz der starken



### REBSORTEN

65% Corvina  
30% Rondinella  
5% Molinara



### KATEGORIE

Trockener Roséwein



### FORMAT

375 ml,  
750 ml



### SERVIERTEMPERATUR

10-12 °C



### ALKOHOLGEHALT

12,5% vol

### DIE PRODUKTION

Traubenlese: September, mit ausschließlich manueller Selektion. Vinifizierung: Die Trauben werden nach dem Abbeeren schonend gepresst. Nach dem Pressen bleibt der Most 24 Stunden in Kontakt mit den Schalen; der durch natürlichen Abfluss gewonnene Most beginnt die Gärung mit ausgewählten Hefen bei einer kontrollierten Temperatur von 18 °C. Ausbau in Stahltanks. Stabilisierung: Protein und Weinstein.

Regenfälle im Mai waren die Trauben gesund und spärlich, daher besonders zum Trocknen geeignet. Die Weine tragen mehr territoriale Ausdrücke von größerer Langlebigkeit und Frische.



**TASTE WITH THE WINE MAKER**  
Sehen Sie sich das Video an  
**klicken Sie hier**