

CHIARETTO DI BARDOLINO

Il Chiaretto è l'anima elegante del Bardolino. Fatto con le medesime varietà del fratello Bardolino, ma con percentuali diverse e da vigneti dedicati. E' un vino giovane che sa rimanere giovane, che vuole dare il massimo con la sua eleganza, il suo colore leggero, la sua voglia di divertire.



GENTILI
Sinceramente vino



Varietà:

Corvina (60%); Rondinella (30%); Molinara (10%)

Vigneto:

Boldiera, brolo Abrile, Comune di Caprino, Verona;
Esposizione Sud, altitudine 229-245 mslm;
Anno di impianto: 1984; Filare tradizionale libero

Vinificazione e maturazione:

Le uve rosse, raccolte a mano, vengono portate in cantina in piccoli recipienti (bins), diraspate e messe in pressa, in atmosfera protetta dall'ossigeno. Il mosto viene estratto solo con pressatura soffice, refrigerato e illimpidito in maniera statica. Il giorno dopo incomincia la fermentazione alcolica, mantenuta a 17°C, al termine della quale il vino nuovo viene travasato in una nuova vasca in acciaio dove rimarrà per 5 mesi, con l'agitazione settimanale delle fecce fini.

Descrizione del vino:

Colore litchi intenso con buona consistenza. I profumi si presentano decisi con la fragolina di bosco in primo piano, seguono ribes, arancia e note floreali legate ai ricordi di rosa. Assaggio equilibrato con un buon rapporto tra la morbidezza e la freschezza. Piacevole il finale che chiude su ritorni agrumati. (AIS 2016)

Dati analitici principali: (vendemmia 2018)

Alcool: 12,2 %
Zuccheri residui: 0,6 g/l
Acidità totale: 5,7 g/l
Anidride solforosa tot: 97 mg/l

Bottiglie prodotte:

4000 per anno

Packaging:

Bottiglie da 750 ml in cartone da 6