

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 delicati. È 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.



Varietà:

Corvina (55%); Corvinone (20%); Molinara (15%); Rondinella (10%).

Vigneti:

Boldiera e S. Antonio, Comune di Caprino, Verona;
Esposizione Sud, altitudine 240-245 mslm;
Anni impianto: 1979,1984; Pergola veronese.

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 6 mesi, con l'agitazione settimanale delle fecce fini.

Descrizione del vino:

Il naso è fruttato. Rivela note di caramella inglese, ciliegia schiacciata associate a un discreto accenno di fiori di sambuco. Al palato è fruttato, armonico, ben costruito e offre una cornice leggermente acidula e fresca oltre che un bel lato incisivo. In bocca questo vino esprime note di ribes rosso succoso, lamponi polposi e piccole note di limone unite a tocchi fini di pesca croccante e un discreto accenno di litchi / quenette.

Dati analitici principali: (vendemmia 2018)

Alcool: 12%
Zuccheri residui: 0,9 g/l
Acidità totale: 7 g/l
Anidride solforosa tot: 88 mg/l

Bottiglie prodotte:

4000 per anno

Packaging:

Bottiglie da 750 ml in cartone da 6