

Chiarretto

Bardolino

Denominazione di Origine Controllata



Uve: Corvina, Rondinella, Molinara

Vigneti: I vigneti sono collocati tra i 100 e i 120 metri sul livello del mare con esposizione a sud. Allevamento Guyot. Terreno morenico calcareo, argilloso con presenza di ghiaia.

Vendemmia: L'uva destinata al chiarretto viene raccolta con due settimane di anticipo rispetto a quella destinata al vino rosso, nelle prime settimane di settembre.

Vinificazione: Nella tradizione veniva ottenuto per salasso del pigiato di Bardolino con lo scopo di dare al vino rosso maggior corpo, aumentando il rapporto buccia/mosto. Il chiarretto così prodotto mancava però di freschezza poiché l'epoca di raccolta delle uve atte a Bardolino prevede una acidità più bassa a favore di zuccheri e polifenoli più presenti. Anche l'espressione aromatica risultava penalizzata dall'impossibilità di chiarificare il mosto prima della fermentazione poiché il salasso prevede l'attesa dell'alzata del cappello cioè dell'inizio della fermentazione. Ora, per evitare queste difficoltà, i due vini sono prodotti separatamente.

Dopo una macerazione pre-fermentativa alla temperatura di 8/10 ° C, il mosto ottenuto per sgrondo naturale viene chiarificato per decantazione statica e quindi fermentato alla temperatura di 17/18° C per 15-18 giorni. La malolattica viene inibita e dopo una breve permanenza sui lieviti viene imbottigliato.

Caratteristiche Organolettiche: Delicato ma accattivante nel colore esprime un bouquet di fiori con leggere note tioliche che precorrono una bocca di grande equilibrio privilegiando le note sapide. Sposa salumi, pesce e primi piatti. Presenta un tipico colore rosa ideale per l'estate.



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. N. 1308/2013

Az. Agr. Cavalchina Società Semplice

Via Sommacampagna, 7 - 37066 Custoza (Sommacampagna) - Italy

Tel. +39 045 516002 - info@cavalchina.com

www.tenutedifamiglia.com