

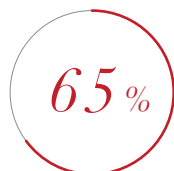
Chiaretto di Bardolino

DOC



RECCHIA

DAL 1906



Corvina
Veronese



Rondinella



Altri

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE E TECNICHE DEL VINO

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA E CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Dai vigneti Poderi del Roccolo localizzati sul versante orientale del Lago di Garda. Terreno di origine morenica con buona dotazione di sabbia e scheletro.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola veronese con densità di circa 3000 ceppi per ettaro.

RESA PER ETTARO

Da una resa di 12.000 kg di uva per ettaro vengono prodotti circa 80 ettolitri di vino.

EPOCA E CONDUZIONE DELLA VENDEMMIA

Raccolta delle uve esclusivamente manuale effettuata a partire dai primi giorni del mese di Settembre.

VINIFICAZIONE

Diraspatura e pressatura soffice delle uve. Il mosto viene lasciato in contatto con le vinacce per 12 ore alla temperatura di 12°C per ottenere il delicato colore rosè. Dopo la separazione del mosto dalle vinacce segue la fermentazione tradizionale in serbatoi di acciaio alla temperatura di 16°C della durata di 10-20 giorni.

MATURAZIONE

Permanenza sui lieviti per 4 mesi in serbatoi di acciaio.

AFFINAMENTO

Affinamento in bottiglia per 2 mesi.

SHELF LIFE

Da bersi giovane, preferibilmente in annata.

PROFILO ORGANOLETTICO E DATI TECNICI

COLORE

Colore corallo brillante.

PROFUMO

Profumo delicato, floreale: con sentori di rosa e biancospino, fruttato con note di fragola, lampone e ribes.

SAPORE

Gusto piacevolmente sapido, pieno, fresco e armonico.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°-12°C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo, ideale per antipasti a base di pesce, crostacei e molluschi, risotti, piatti di pesce della grande cucina. Pizza.

FORMATI DISPONIBILI

750 ml

DATI ANALITICI MEDI

Gradazione alcolica: 12% vol
Zuccheri riduttori: 3 g/l
Estratto non riduttore: 20 g/l
Acidità totale: 5,60 g/l
pH: 3,30