

Spumante Brut Millesimato

CHIARETTO DI BARDOLINO DOC



RECCHIA

DAL 1906



50%

Corvina
Veronese

40%

Rondinella

10%

Molinara

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 trentina 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 60 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. La macerazione avviene a contatto con le bucce alla temperatura di 12°C per 8-12 ore. Il mosto viene separato dalle vinacce e lasciato decantare per 12 ore, segue la fermentazione in serbatoi di acciaio alla temperatura di 15°C della durata di 10 giorni. Segue metodo Charmat.

MATURAZIONE

Permanenza 2 mesi in serbatoi di acciaio. Rifermentazione e permanenza sui lieviti in autoclave per 30-40 giorni.

AFFINAMENTO

Affinamento in bottiglia per 2 mesi.

SHELF LIFE

Da bersi giovane, preferibilmente in annata.

PROFILO ORGANOLETTICO E DATI TECNICI

COLORE

Colore corallo brillante.

PERLAGE

Grana fine e costante.

PROFUMO

Profumo delicato, floreale, con sentori di rosa, fruttato con note di fragola.

SAPORE

Gusto piacevolmente sapido, fresco e armonico

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6°-8°C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo, ma anche piacevole a tutto il pasto.

FORMATI DISPONIBILI

750 mL

DATI ANALITICI MEDI

Gradazione alcolica : 12% vol

Zuccheri riduttori: 10 g/l

Estratto non riduttore: 20 g/l

Acidità totale: 6,10 g/l

Ph: 3,30