PODERI DEL ROCCOLO
VeronaItalia

RECCHIA
DAL 1906
Terre di vino e di uomini

L'azienda Recchia ama fare e proporre vini nati e cresciuti nella loro terra, che sappiano esprimerne le peculiarità. È seguendo questa ispirazione che nel 1987 l'Azienda acquista una proprietà nel comune di Castelnuovo del Garda, sotto l'influsso dell'aria mite del grande lago, dando inizio a una piccola ma qualitativamente eccellente produzione di Bardolino, Bardolino Chiaretto, Custoza, Spumante Brut e Brut Rosè. Vini semplici, di grande bevibilità, equilibrati, di moderata alcolicità di piacevole freschezza e sapidità senza eccessi, adatti quindi per ogni occasione di consumo non troppo impegnativo.

Bardolino D.o.c. Chiaretto 2022

Vino di grande bevibilità, equilibrato, di moderato grado alcolico, di piacevole freschezza, senza eccessi. Si presenta con il tipico colore rosa corallo brillante, il profumo floreale, fruttato con sentori di rosa, fragolina di bosco, ribes, lamponi e il gusto piacevolmente sapido, armonico e delicato. Ottimo per aperitivi, antipasti, piatti di pesce e per ogni occasione non troppo impegnativa. Da provare con la pizza.

Vitigni
40% Corvina Veronese 40% Rondinella 10% Molinara, 10% Altri.

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 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 16-18°C della durata di 10-20 giorni.

Maturazione
Permanenza 4 mesi in serbatoi di acciaio.

Affinamento
Affinamento in bottiglia per 2 mesi.

Shelf life
Da bersi giovane, preferibilmente in annata.

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 minestre saporite, risotti, piatti di pesce della grande cucina. Pizza!
Formati disponibili	750 ml
Dati analitici medi	Gradazione alcolica : 12% vol Zuccheri riduttori 7 g/l Estratto non riduttore: 20 g/l Acidità totale: 6 g/l pH 3,30

Azienda Agricola Fratelli RECCHIA sa di Recchia Riccardo e Roberto www.recchiavini.it info@recchiavini.it
Via Cà Bertoldi, 30- 37024 Negrar VR COD. FISC. E P.IVA 00936020239 Tel. 045-7500584 Fax.045-7501970