



**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, Custoza Spumante Brut e Bardolino Chiaretto Spumante Brut. 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.

## Chiaretto di Bardolino Doc Spumante Brut Millesimato 2024

Vino di grande bevibilità, equilibrato, di moderato grado alcolico, di piacevole freschezza e sapidità, senza eccessi. Molto amato dal pubblico giovanile perché adatto come aperitivo e per accompagnare tutto il pasto.



### *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 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 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 16-18° C della durata di 10 giorni

### *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.

**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: 12 g/l  
Estratto non riduttore: 20 g/l  
Acidità totale: 6,0 g/l  
Ph: 3,30



