

# CASARETTI

## **ROSA DEI CASARETTI BARDOLINO CHIARETTO CLASSICO DOC**

### ANBAUGEBIET

Klassische Anbauzone des Bardolino (am östlichen Gardasee-Ufer).

### LANDSCHAFT

Moränenhügel.

### BODEN

Moränenlehmboden.

### HEKTARERTRAG

Ca. 110 l/ha.

### REBSORTEN

70% Corvina, 20% Rondinella, 10% Molinara.

### FARBE

Rosig.

### BOUQUET

Intensiv und fruchtig mit Noten von Pfirsich und Rose.

### GESCHMACK

Trocken, harmonisch und lebhaft.

### WEINLESE

Selektive Handlese der besten, optimal reifen Weintrauben.

### HERSTELLUNGSMETHODE

Abstich des Vorlaufmostes nach einer 12 bis 36 Stunden langen Maische und darauffolgende temperaturkontrollierte Gärung.

### AUSBAU

Im Stahlgefäß.

### TRINKEMPFEHLUNG

Jung trinkbarer Wein bei einer Serviertemperatur von 12-14 °C.

### SPEISEEMPFEHLUNG

Empfohlen zu Fischvorspeisen, hellem Fleisch, Risotto mit Fisch und insbesondere mit Krustentieren.

### ALKOHOLGEHALT

12.5%



# CASARETTI