

CASARETTI

Bardolino Chiaretto Spumante

BARDOLINO CHIARETTO SPUMANTE DOC BRUT

ANBAUGEBIET

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

BODEN

Moränenhügel.

HEKTARERTRAG

Ca. 100 l/ha.

REBSORTEN

55% Corvina, 35% Rondinella, 10% Molinara.

FARBE

Glänzendes Rosa.

BOUQUET

Wohlriechend, angenehm fruchtig und blumig.

GESCHMACK

Rund; gute Schmackhaftigkeit mit saftigen fruchtigen Noten.

WEINLESE

Selektive Handlese der besten, optimal reifen Weintrauben.

HERSTELLUNGSMETHODE

Sanftes Traubenpressen, langsame Gärung und darauffolgende Schaumherstellung im Drucktank nach der Méthode Charmat.

AUSBAU

6 Monate lang in der Flasche.

TRINKEMPFEHLUNG

Jung trinkbarer Wein bei einer Serviertemperatur von 8-10 °C zum völligen Genuss seines ausgezeichneten Geschmacks duftiger Frische.

SPEISEEMPFEHLUNG

Hervorragend als Aperitif und sehr angenehm auch als Tafelwein; empfohlen zu Meeres- und Seefischgerichten.

ALKOHOLGEHALT

12.5%.

