

CASARETTI

Rosa dei Casaretti BARDOLINO CHIARETTO DOC CLASSICO

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

