



CÀ BOTTURA

cabottura.it



BARDOLINO CHIARETTO BRUT SPUMANTE DOC

Der Bardolino Chiaretto Spumante Brut ist die Rosé-Schaumwein Version des Bardolinos. Ein eleganter Wein, köstlich, frisch mit blumigen Duft und einem Hauch von Beeren. Ausgezeichnet als Aperitif und mit Rohkost, perfekt als Begleiter zu jedem Gericht und für jeden Anlass geeignet. Frauen lieben ihn!

PRODUKTIONSGBIET: Bardolino Classico (Gemeinden des Gardasees, Costermano und Bardolino).

REBSORTEN: Corvina 60%, Rondinella 40%.

ANBAUTECHNIK: Traditioneller Laubenanbau und Guyot.

TRAUBENLESE: Von Hand ab Mitte September.

WEINBEREITUNG: Sanftes Pressen der Trauben, kurzes Einmischen, langsame Gärung in Stahltanks und zweite Gärung im Autoklav nach der "Charmat-Methode".

REIFUNG: Für kurze Zeit in Flaschen.

FARBE: Leuchtend rosa.

BOUQUET: Elegant, blumig.

GESCHMACK: Angenehm, lebendig, blumig mit einem Hauch von Früchten.

PERLAGE: Fein und anhaltend.

ALKOHOLGEHALT: 12.5% vol.

SERVIERTEMPERATUR: 8 - 10 °C.