



. 30 Chiaretto di Bardolino B I O W E I N

Dieser Wein entsteht aus der perfekten Kombination der traditionellen veronesischen Rebsorten Corvina Veronese und Rondinella, die mit Sorgfalt in unseren historischen Weinbergen kultiviert werden. Diese befinden sich in einer Höhe von 220 m ü. d. M. in Cavaion Veronese auf moränischen Böden. Die Liebe zum Detail in jeder Phase der Produktion hebt den Ausdruck unseres Terroirs hervor: die Trauben werden Anfang Oktober von Hand gelesen, haben nur kurzen Kontakt mit der Maische und werden in Betontanks fermentiert. Anschließend reift der Wein ein Jahr lang in Fässern aus Keramik. Dieses Material ermöglicht einen sehr langsamen und vorteilhaften Austausch mit Sauerstoff, sorgt für optimale thermische Isolierung und fördert die allmähliche Öffnung des Weins, wodurch er einen unverwechselbaren und eleganten Charakter erhält. Der biologische Weinberg von einem halben Hektar hat einen Ertrag von 20 hl.

REBSORTEN

Corvina veronese, Rondinella.

EIGENSCHAFTEN

Aussehen: blassrosa Farbe

Duft: mineralisches und würziges Bouquet mit Noten von Feuerstein und Ho

Geschmack: angenehme und einladende aromatische Komplexität, voll und samtig mit Anklängen von roten Beeren

PASST ZU

Ideal als Aperitif und in Kombination mit Vorspeisen und Crudités

Serviertemperatur: 4-12°C

Alkoholgehalt: 12,5% vol.