



Chiaretto

Es handelt sich um den Roséwein vom Ostufer des Gardasees. Man kann es von der **Farb** erkennen, die an an Zwiebelschalen erinnert. Er wird aus denselben Trauben wie der Bardolino hergestellt (Corvina, Rondinella, Molinara), allesamt einheimische **rote Trauben aus Verona**.

Rebsorten: Corvina, Rondinella, Molinara, Sangiovese

Wein: Reizvoller Rosatafelwein.

Farbe: Zartes rosa.

Duft: elegant, bluming mit Fruchtnote.

Geschmack: frisch mit ausgeglichenen Säuregehalt, fein.

Servieren: 10-12° C zu leichten Speisen, Fisch, Sushi, Pizza.

Weinbau: Trientinische Laube / Guyot

Durchschnittsproduktion: 11 Tonnen/Hektar

Weinbereitung: 15 Tage Einweichung mit zwanzigstuendigem Kontakt zur Haut, Gaerung mit geregelter Temperatur.

Ablagerung: 4 Monate im Stahlfass und mindestens ein Monat in der Flasche.

Alkoholgrad: 12,5 % Vol.

Saeuregehalt: 5,8 gr./lt