



Gaudium

Er ist eine lebendigere Interpretation des Chiaretto von Bardolino und hat eine angenehme, erfrischende Perlage. Wir haben sie Gaudium genannt, weil wir möchten, dass sie Ihnen Freude schenkt.

Trauben: Corvina, Rondinella e Molinara

Farbe: starkes Rosa.

Duft: elegant und leicht Fruchtig.

Geschmack: frisch und lebendig.

Servierentemperatur: 6-8 °C. als Aperitif oder zu leichtem Fisch oder Pizza.

Anbauform: Trientinische Laube / Guyot

Produzione media: 110 Doppelzentener/Hektar

Vinifizierung: der Most bleibt 10 Stunden bei niedriger Temperatur mit der Haut in Verbindung. Gärung bei ca. 15° C. 4 Monate lange zweite Gärung – Charmat Methode.

Verfeinerung: mindestens 2 Monate in der Flasche.

Alkoholgehalt: 12% Vol.

Gesamtsäure: 6,10 gr./lt