



Le Brognole

Società Agricola Girardi Giuseppe e Gianpietro SS

Chiaretto di Bardolino

Veneto
DOC | Rosé

Datenblatt

Produktionsgebiet: Lazise (VR)

Boden: Lehmboden

Rebsorte: 60% Corvina, 30% Rondinella, 10% Molinara

Erntezeit: Mitte September

Sammeln: Manual / Mechanik

Vinifikation: Eingemischte Trauben werden sofort von den Schalen getrennt. Der auf 14-16°C erhitzte Most wird dekantiert. Danach erfolgt die Gärung mit ausgewählten Hefen bei einer kontrollierten Temperatur von 16 °C.

Reifung: Nach Abschluss der Gärung wird der Wein weggeschmolzen und bis zur Abfüllung ca. 4 Monate lang aus Stahl hergestellt.

Organoleptischen Eigenschaften

Farbe: Eleganter Rosé

Geruchssinn: Feiner Duft nach Kirsche und Beeren-Noten.

Gaumen: Trocken und frisch, rassig

Alkoholgehalt: 12 % vol.

Empfohlene Trinktemperatur: 14-16° C.

Wein passt gut zu leichten und zarten Vorspeisen, Nudeln mit Gemüse und weissem Fleisch.

