



CAVALCHINA

BARDOLINO CHIARETTO

ÅRGÅNG: 2017

ART. NR. 79360

FAKTA OM VINET



DRUVOR:

Corvina 55%, Rondinella 35%, Molinara 10%.



TILLVERKNING:

Historiskt var Chiaretto "rosé" en biprodukt av det röda Bardolino vinet. Det var det vin som framställdes ur juicen som "körs ut" efter en kort maceration med skal. Den resterande delen var ursprungligen avsedd att öka kroppen på Bardolinovinet. Samtidigt fick Chiaretto inte den uppmärksamhet den förtjänade. Skördetiden var avsedd för röda viner, vilket säkerställer en låg syra i druvorna som inte var idealiskt för rosévin. Idag görs dessa två viner separat. De druvor som används för Chiaretto skördas 2 veckor tidigare och efter en maceration under 24 timmar vid 8-10° C då man drar över musten och jäser 15-18 dagar vid 18° C. Den malolaktiska jäsningen undviks och vinet ligger kvar på bottensatsen fram till på flaska. Så skapas ett fräscht och livligt vin med en typisk rosa färg, perfekt för sommaren.



LAGRING:

Nästan direkt på flaska



FÄRG:

Klart ljusrosa



DOFT:

Elegant och fruktigt.



SMAK:

Fräscht vin med härliga smaker av bär och blodapelsin.



PASSAR TILL:

Sallader och lätta fiskrätter. Även utmärkt till sommarens bufféer
Serveras vid 8-12° C



ALKOHOLHALT: 12,5 %

RESTSOCKER: 5 g/l

SYRA: 5,6 g/l