



# CAVALCHINA

## BARDOLINO CHIARETTO

ÅRGÅNG: 2019

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 framstälts 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.



**SMÅK:**

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:** 5,5 g/l

**SYRA:** 5,8 g/l