



CHIARETTO SPUMANTE Bardolino Chiacetto Spumante

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Classificazione: Bardolino Chiacetto Spumante D.O.C.

Tipo di vino: rosè spumante

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

Zona di produzione: i vigneti si trovano nei comuni di Cavaion Veronese, Bardolino (nella frazione collinare di Calmasino) e Lazise, al centro della zona di produzione del Bardolino Classico, nell'entroterra della sponda orientale del lago di Garda

Tipo di terreno: argilloso-calcareo, tipico delle colline moreniche glaciali del lago di Garda

Sistema di allevamento: Guyot

Resa per ettaro: 90 q

Epoca di vendemmia: metà settembre, in anticipo rispetto alla vendemmia del Bardolino Chiacetto secco, in modo da disporre di vini base caratterizzati da livelli di acidità (freschezza) ottimali per la spumantizzazione

Spumantizzazione: la cuvée di vini rosati ottenuti tradizionalmente dai vitigni autoctoni Corvina, Rondinella e Molinara mediante una breve macerazione a contatto con le bucce (in modo da estrarre solo una parte delle sostanze coloranti naturali delle uve) ed un processo di lenta fermentazione (idoneo ad esaltare le fragranze aromatiche delle uve d'origine), viene successivamente avviata alla lunga spumantizzazione, che avviene in tino chiuso, secondo il metodo Martinotti

Numero di bottiglie prodotte: 20.000

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: rosato brillante

Aroma: delicato ed elegante profumo fruttato di piccoli frutti (fragola, lampone, ribes, ciliegia) e di mela croccante, cui si aggiungono sottili memorie di clorofilla e di fiori di campo

Gusto: rotondo, di ampio corpo, cremoso e vellutato, con perlage elegante, succoso di piccolo frutto a lungo persistente, dotato di florealità e di rinfrescanti venature officinali

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, si può servire a tutto pasto con il classico menù all'italiana, dagli antipasti di salumi (prosciutto crudo, culatello, coppa), alle paste con ragù di carne, di pesce o di verdure, alle carni bianche e rosse alla griglia. Ideale in abbinamento con il pesce di mare e di acqua dolce (da provare con la trota salmonata). Perfetto con i salumi cotti della tradizione italiana settentrionale: cotechino, zampone

Note: la spumantizzazione del Chiacetto rappresenta una tradizione "di nicchia" dell'area del Bardolino

Alcool: 12%