



POZZO DELL'AMORE
Bardolino Chiaretto Classico

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Classificazione: Bardolino Chiaretto Classico D.O.C.

Tipo di vino: rosato

Prima annata di produzione: 1987

Zona di produzione: i vigneti si estendono per 16 ettari intorno al paese di Calmasino, nel comune di Bardolino, sulle colline dell'entroterra del lago di Garda, al centro della zona storica di produzione del Bardolino Classico

Tipo di terreno: argilloso di origine morenica

Uve: Corvina 50%, Rondinella 30%, Molinara 20%

Sistema di allevamento: Guyot

Resa per ettaro: 110 q

Epoca di vendemmia: fine settembre - primi giorni di ottobre

Vinificazione: tradizionalmente, il Chiaretto si ottiene facendo macerare a freddo il mosto per una sola notte a contatto con le bucce, che contengono le sostanze coloranti naturali dell'uva, cedute in tal modo solo in piccola parte al vino. La fermentazione avviene a temperatura controllata tra i 18 e i 20 gradi per favorire la miglior espressione degli aromi fruttati e floreali

Affinamento: viene affinato in bottiglia e si consuma preferibilmente nell'arco dell'anno di produzione

Numero di bottiglie prodotte: 30.000

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: rosa cerasuolo brillante

Profumi: delicati profumi di piccoli frutti di bosco (lampone, ribes) e di fiori di campo, accompagnati da leggeri e rinfrescanti sentori di clorofilla e da sottilissime venature speziate

Gusto: al palato il Chiaretto sfodera in pienezza le sue succose sensazioni di piccolo frutto rosso, unite ad una invidiabile freschezza giovanile

Abbinamenti: vino estremamente versatile, si abbina perfettamente alla tipica cucina estiva: antipasti di pesce, salumi, pasta in genere, tortellini, risotti, minestre, pesce di mare e di acqua dolce, carni bianche. Ideale in abbinamento con l'insalata caprese, con prosciutto e melone o con il carpaccio di carne. Eccellente con la pizza e con la paella. Da provare in abbinamento con piatti a base di tartufo nero estivo (risotto, tagliatelle)

Note: tipico vino rosato del lago di Garda, è ottimo anche come aperitivo

Alcol: 12,5%