

## Bardolino Chiaretto Doc

**Klassifizierung:**  
Bardolino DOC

**Rebsorte:**  
Corvina, Rondinella und Molinara in unterschiedlichen Anteilen

**Weinbereitung:**  
Nach dem Pressen und der schnellen Abkühlung der zerkleinerten Trauben folgt eine kurze Lagerung in der Presse, in der die Trauben sanft gepresst werden, so wie es die "traditionelle" Bereitung von Roséwein verlangt. Anschließend wird der Vorlaufmost dekantiert und zur Gärung bei Temperaturen unter 16° C weitergeleitet. Es folgen eine lange alkoholische Gärung und der erste Abstich des trockenen Weins. Den Winter über wird er in den Autoklav gefüllt, in dem er einem Tankgärverfahren (nach der Martinotti-Methode) unterzogen wird, bei dem die Tirage (Zugabe von Zucker und Hefen) und die Schaumgäbe erfolgen. Die Lagerung im Autoklav wird am Frühlingsende abgeschlossen. Wenn er "so ist wie er sein soll", wird der Schaumwein in Flaschen gefüllt.

**Organoleptische Eigenschaften:**  
Roséwein mit fruchtigem und einnehmendem Bouquet. Am Gaumen ist er wohlschmeckend, süffig und wohlgestaltet mit feinen, eleganten Perlage.

**Speiseempfehlungen:**  
Er eignet sich gut als Aperitif, kann aber während dem Essen zu allen Gängen serviert werden. Sein Aroma kommt besonders mit Meeres- und Flussfisch zur Geltung. Zudem schmeckt er ausgezeichnet zum klassischen italienischen Imbiss.

**Serviertemperatur:**  
5/6° C

**Flasche und Inhalt:**  
Borgognotta 0,75-Liter-Flasche aus weißem Glas.

**Verpackung:**  
Kiste mit sechs horizontal liegenden Flaschen.

