



Chiaretto

Bardolino

Denominazione di Origine Controllata

60%

Corvina

35%

Rondinella

5%

Molinara



Nella tradizione veniva ottenuto per salasso del pigiato di Bardolino con lo scopo di dare al vino rosso maggior corpo, aumentando il rapporto buccia/mosto. Il chiaretto così prodotto mancava però di freschezza poiché l'epoca di raccolta delle uve atte a Bardolino prevede una acidità più bassa a favore di zuccheri e polifenoli più presenti ed anche l'espressione aromatica risultava penalizzata dall'impossibilità di chiarificare il mosto prima della fermentazione poiché il salasso prevede l'attesa dell'alzata del cappello cioè dell'inizio della fermentazione.

Ora l'uva destinata al chiaretto viene raccolta con due settimane di anticipo rispetto a quella destinata al vino rosso e dopo una macerazione pre-fermentativa di 12 ore circa alla temperatura di 8/10 ° C, il mosto ottenuto per sgrondo naturale viene chiarificato per decantazione statica e quindi fermentato per 10/15 giorni alla temperatura di 17/18° C. La malolattica viene inibita e dopo una breve permanenza sui lieviti viene imbottigliato nei mesi di Dicembre/Gennaio.

Delicato ma accattivante nel colore esprime un bouquet di fiori con leggere note tioliche che precorrono una bocca di grande equilibrio privilegiando le note sapide, sposa salumi, pesce e primi piatti.

AZ. AGR. CAVALCHINA DI PIONA GIULIETTO

Via Sommacampagna, 7 Custoza - Sommacampagna - 37066 - Verona - Italy Tel. 045 516002 Fax. 045 516257

info@cavalchina.com

P. IVA IT00610870230 - C.F. PNIGTT30C19L949J