Giardini d'Italia, Chiaretto Bardolino DOC



L'étiquette s'inspire des jardins Italiens qui, comme la vigne exigent soin et dévouement mais dont la beauté l'harmonie est une référence depuis l'antiquité. Ce Chiaretto Bardolino DOC, rosé élégant du nord de l'Italie, allie fraîcheur et douceur grâce à un terroir de collines morainiques calcaires et argileux. Issu d'une vinification délicate, il séduit par sa légèreté et son équilibre, pour un vin rafraîchissant et polyvalent.

Origine: Les vignes, situées sur les collines morainiques de Vénétie, bénéficient de sols d'origine calcaire et argileuse, apportant minéralité et fraîcheur aux raisins.

Encépagement: 55% Corvina & 45% Rondinella

Vinification: Les raisins subissent un pressurage doux suivi d'une courte macération de 24 à 36 heures. La fermentation, à température contrôlée pendant 12 jours, et un élevage de 4 mois en cuves inox préservent toute leur fraîcheur et leur fruit.

Dégustation: Sa robe rose pâle révèle un nez délicat de fleurs blanches et de fruits rouges. En bouche, il offre une belle harmonie, fraîche et savoureuse, avec une finale équilibrée et fruitée.

Potentiel de garde: a boire jeune

Température de service: 10-12 °C

Association mets: Parfait à l'apéritif, il accompagne idéalement des risottos délicatement parfumés ou des plats de pâtes légères, ainsi que des entrées méditerranéennes.

- Charcuterie italienne
- ...