Giardini d'Italia, Chiaretto Bardolino DOC

Het etiket is geïnspireerd op Italiaanse tuinen die, net als wijngaarden, zorg en toewijding vereisen, maar waarvan de schoonheid en harmonie al sinds de oudheid een referentiepunt zijn. Deze Chiaretto Bardolino DOC, een elegante rosé uit Noord-Italië, combineert frisheid en zachtheid dankzij een terroir van kalkrijke en kleiachtige moreneheuvels. Hij is het resultaat van een delicate vinificatie en verleidt door zijn lichtheid en evenwicht, wat hem tot een verfrissende en veelzijdige wijn maakt.

Oorsprong: De wijngaarden, gelegen op de moreneheuvels van Veneto, profiteren van kalkrijke en kleiachtige bodems, die de druiven mineraliteit en frisheid geven.

Druiven: 55% Corvina & 45% Rondinella

Vinificatie: De druiven worden zacht geperst, gevolgd door een korte maceratie van 24 tot 36 uur. Door de gisting, die gedurende 12 dagen bij gecontroleerde temperatuur plaatsvindt, en een rijping van 4 maanden in roestvrijstalen tanks blijven hun frisheid en fruitigheid volledig behouden.

Degustatie: Zijn lichtroze kleur onthult een delicate neus van witte bloemen en rode vruchten. In de mond biedt hij een mooie harmonie, fris en smakelijk, met een evenwichtige en fruitige afdronk.

Bewaarpotentieel: jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 10-12 °C

Combinatie gerechten: Perfect als aperitief, past hij uitstekend bij subtiel gearomatiseerde risotto's of lichte pastagerechten, evenals bij mediterrane voorgerechten.

- Italiaanse charcuterie
- ...