TENUTA LA PRESA

CHIARETTO DI BARDOLINO
DOC

TECHNISCHES BLATT

Rebsorten Corvina 70% - Rondinella 20%, andere Sorten (Molinara, Sangiovese) 10%.

Anbaugebiet Caprino Veronese.

Umweltschutz Integrierte Schädlingsbekämpfung, kontrollierte Umweltbelastung.

Erntezeit Zweite Septemberhälfte.

Herstellungsart Weichpressen der Trauben und sorgfältige Auswahl des Vorlaufmosts. Alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur von 12°C. für rund 20 Tage und danach Abkühlung des Weins bei 5-8°C.

Ausbau Veredelung in thermoregulierten Stahltanks. Natürliche Weinsteinstabilität.

Alkoholgehalt 13%vol.

WEINBESCHREIBUNG

Farbe Helles Altrosa.

Bouquet Rosa Blüten und kleine rosa Früchte (Walderdbeeren und Johannisbeeren) und Zitrusnoten von rosa Grapefruit. Jod- und Kräuternoten.

Geschmack Erfrischend und würzig, mit angenehmem Zitrusabgang.

Speiseempfehlung Vorspeisen, Speisen mit Fisch, weißem Fleisch, Weichkäse.

Serviertemperatur 10-12°C.

Auszeichnungen 89 PTS. JAMESSUCKLING.COM · TASTED 86 · VINI BUONI D'ITALIA AUFLAGE 2023 · INTERNATIONAL CHALLENGE 2021 OR GILBERT & GAILLARD · 89 Punkte

Tenuta La Presa
37013 Caprino Veronese (VR) - Phone (+39) 045 724.23.14 - info@tenutalapresa.it - P.I. 03132860234