

Bardolino Chiaretto *DOC*

REBSORTE:

Corvina, Rondinella und Molinara

HERSTELLUNGSGEBIET:

Huegelgebiet an der Ostseite des Gardasees
Pergel und Spalier Zuchtform der Weinberge
Herstellung per Hektar: 130 Doppelzentner

WEINLESE:

von Hand oder maschinell im Oktober

WEINERZEUGUNG:

in Stahlbecken mit leichtem Kontakt mit den Schalen
befor sie separiert werden

ORGANOLEPTISCHE KENNZEICHEN:

Farbe: kraeftiges oder weniger kraeftiges rosarot
Geruch: frisch und fruchtig
Geschmack: weich, wuerzig, leicht lebhaft

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNG:

Ausgezeichnet als Aperitif, zu Vorgerichten,
Vorspeisen und weissem Fleisch im Allgemeinen.
Ideal Serviertemperatur: 14° - 16° C

Alcoholgehalt: 11,5 % Vol.

Gesamtsäuregehalt: 5,8 %

PH: 3,30

Trocken Extrakt: 20 Gramm per Liter



CASA VINICOLA BENNATI