

VENETO

di vino
Essenziale



Bardolino Chiaretto Doc

Vitigno: 65% Corvina - 30% Rondinella
5% Sangiovese

Provenienza: Sommacampagna, a sud est del Lago di Garda

Vinificazione: raccolta manuale e vinificazione in bianco con breve macerazione a freddo a contatto con le bucce per 24 ore. Segue separazione del mosto fiore pari al 20% del pigiato e decantazione statica. Poi una lunga fermentazione in acciaio a temperatura controllata

Allevamento: cordone speronato

Composizione terreno e altitudine: 100/150 metri s.l.m. Collina di origine morenica con terreno quindi calcareo, argilloso, ghiaioso e sabbioso

Densità: 4000 - 4500 per ha

Note di degustazione

Vino rosato secco

Colore: rosa cerasuolo, brillante, luminoso e delicato: rosa fior di pesco

Profumo: delicati profumi di piccoli frutti di bosco (lampone, ribes) e di fiori di campo, accompagnati da leggeri e rinfrescanti sentori di clorofilla e di mela acerba e da sottilissime venature speziate (cannella, chiodo di garofano, vaniglia)

Sapore: al palato il Chiaretto sfodera in pienezza le sue succose sensazioni di piccolo frutto rosso, unite ad una invidiabile freschezza giovanile

Abbinamenti: pregevole con antipasti all'italiana come prosciutto melone e fichi, taglieri di salumi, primi piatti in genere, tempura di pesce e verdure, carni bianche e pesce in genere.

Temperatura di servizio: 10-11 °C

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Longevità: 1,5 anni

Bottiglia: 0,75 lt

Bardolino Doc

Vitigno: 65% Corvina - 30% Rondinella
5% Sangiovese

Provenienza: Sommacampagna, a sud est del Lago di Garda

Vinificazione: pigiatura soffice con diraspatura, breve macerazione prefermentativa a freddo delle uve. Segue l'avvio di una delicata e lenta fermentazione in tini di acciaio, a contatto con le bucce, e costantemente a temperatura controllata

Allevamento: cordone speronato

Composizione terreno e altitudine: 100/150 metri s.l.m. Collina di origine morenica con terreno quindi calcareo, argilloso, ghiaioso e sabbioso

Densità: 4000 - 4500 per ha

Note di degustazione

Vino rosso secco

Colore: rosso rubino brillante

Profumo: delicatamente fruttato e fragrante, con note di ciliegia, marasca, fragola, lampone, ribes e accenni di spezie (cannella, chiodo di garofano, pepe nero)

Sapore: asciutto, morbido, caratterizzato dalle medesime sensazioni di frutta rossa croccante e di piccolo frutto percepite all'olfatto, leggermente speziato, dotato di equilibrio, freschezza e considerevole bevibilità

Abbinamenti: spuntini leggeri, taglieri di salumi, pasti leggeri e pesce in genere, fantastico se di lago

Temperatura di servizio: 12-15 °C

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Longevità: 2 anni

Bottiglia: 0,75 lt

Valpolicella Doc

Vitigno: 80% Corvina veronese e Corvinone
20% Rondinella.

Provenienza: Lena di Mezzo, tenuta terrazzata sulle colline di Fumane

Vinificazione: pigiadiraspatura soffice e fermentazione in piccole botti di acciaio troncoconiche a temperatura controllata, con giornaliera follature volte a favorire la reimmersione delle bucce, ciò per consentire la delicata estrazione del colore (antociani) e di tutti i polifenoli strutturati e aromatici, specifici della varietà dell'uva e del terroir di Fumane

Allevamento: pergola veronese

Composizione terreno e altitudine: 250/400 m s.l.m. terreno tufaceo, argilloso e calcareo

Note di degustazione

vino rosso secco

Colore: rosso rubino brillante

Profumo: fiori di marasca e ciliegia e note speziate caratteristiche

Sapore: estremamente elegante ed armonico

Abbinamenti: perfetto come aperitivo ed ottimo con secondi piatti di carni bianche o rosse se lessate, o in genere con pasti non eccessivamente strutturati

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Longevità: 4 anni

Bottiglia: 0,75 lt