

Ca'Vegar Bardolino Classico DOC Chiaretto



CA'VEGAR



Dieser Wein wird ausschliesslich mit Trauben erzeugt die von den Weinbergen unserer Mitglieder kommen, auf den Moränenhügeln des Gardasees

Format: 750 ml

Kategorie: trockener Rotwein

Rebsorten: Corvina Veronese 65 %, Rondinella 25%,
Molinara 10 %

Eigenschaften und Lage der Weinberge: Ausgewählte Weinberge auf Hügeln in der klassischen Zone liegend, auf lockeren Böden die von Natur aus reich an kiesig-kalkigen Gebinden sind

Anbauform: Spalier oder einfache Pergola

Hektarertrag: 90 hl

Weinlese: Zeit der Traubenlese: Zweite Dekade des Oktobers, nur von ausgewählten Weinbergen

Vinifizierung: Vinifizierung in rosa. Kelterung mit Abbeeren der Trauben. Mazeration von 6-12 Stunden auf den Schalen, Abstich, statische Klärung. Gärung bei kontrollierter Temperatur von max. 14° C.

Stabilisierung: Affination, Kühlung und sterile Abfüllung

Analytische Daten: Alkohol 12,5%

Organoleptische Eigenschaften:

Farbe: rosa

Bukett: intensiv, mit Geruchsnoten von Veilchen und roter Frucht

Geschmack: wohlschmeckend, harmonisch mit Aromen von frischer Frucht

Servierart: Bei einer Temperatur von 12° - 14° C

Gastronomie: Ausgezeichneter Wein als Aperitiv, passt zu Krustentieren und Fisch, zu weissem Fleisch und frischen Käsen