Giovanna Tantini

IL ROSÈ

BARDOLINO CHIARETTO
D.O.C.

E' la declinazione in rosato del vino principale ed è il prodotto, ad iniziare dal 2002, che più è stato apprezzato anche nei mercati internazionali. Il progressivo lavoro di sintonizzazione delle variabili: tempistiche di raccolta - temperatura - tempistiche di esposizione sulle bucce, ha reso possibile la realizzazione di un Chiaretto che anche nella tonalità del suo colore oggi lo fa ben figurare al confronto delle migliori produzioni internazionali di questa categoria di vini.



Uve	Corvina, Rondinella, Molinara
Suolo	Origine glaciale (morenico), ghiaioso, calcareo e alluvionale
Altitudine	100 m s.l.m
Forma di allevamento	Guyot
Esposizione	Sud
Resa per ettaro	90 ql/ha
Lavori in vigneto	Molta attenzione nella cura del verde nei mesi prima dell'invaiatura, valutazione delle rese in prossimità della vendemmia. Scelta del vigneto e delle uve in base alle componenti di maturazione con particolare attenzione all'acidità ed al grado zuccherino
Data vendemmia	Metà settembre
Raccolta	A mano in cassette
Vinificazione	Per ciascuna varietà si effettuano separatamente: raccolta, pigiodiraspatura e criomacerazione a 5°C fino all'ottenimento di un colore rosa tenue. Pressatura soffice del pigiato a cui fa seguito la chiarifica statica del mosto a 8°C. Fermentazione alla temperatura controllata di 16-18°C della durata di 16 giorni. Assemblaggio dei vini ottenuti da singolo vitigno nel rispetto delle percentuali indicate dal disciplinare di produzione
Affinamento	6 mesi in vasche di acciaio inox, alla temperatura di 8°C, 2 mesi in bottiglia
Note degustative	Colore: rosa chiaro, petalo di rosa Naso: delicati sentori di frutta rossa fresca Bocca: fresco e vivace
Cibi da abbinare	Aperitivi, salumi, formaggi, pesce, sushi, pizza, spaghetti, risotti