



Bardolino Chiaretto 2014



Denominazione: Bardolino Chiaretto D.O.C.

Vitigni: Corvina Veronese 50%, Rondinella 35%, Molinara 15%

Il territorio

Collocazione geografica: Zona collinare del Lago di Garda

Altitudine: Media 200 m s.l.m.

Esposizione: Sud-Sud/Ovest

Tipologia di terreno: Colline moreniche di origine fluvio-glaciale

Sistema di allevamento: Pergola

Età media delle viti: 28 anni

Densità di impianto: Circa 3.000 viti per ettaro

Vinificazione e invecchiamento

Vendemmia: Raccolta manuale effettuata nella prima metà di Settembre

Pigiatura: Soffice, dell'uva diraspata

Vinificazione: Crio-macerazione sulle bucce per 12/24 ore a 10°C

Fermentazione: In vasche di acciaio inox a temperatura controllata

Temperatura di fermentazione: 18°C

Durata della fermentazione: 10 giorni con rimontaggi giornalieri periodici

Fermentazione malolattica: Naturalmente svolta a dicembre

Affinamento: Permanenza per circa 3 mesi in acciaio, affinamento di 2 mesi in bottiglia

Dati analitici

Grado alcolico: 12,48% Vol

Acidità totale: 6,40 g/l

Zuccheri residui: 5,50 g/l

Estratto secco: 27,40 g/l

SO₂ libera: 20,00 mg/l

SO₂ totale: 110,00 mg/l

pH 3,11

Caratteristiche dell'annata

Il 2014 è stata un'annata sfidante per i viticoltori. La stagione vegetativa è iniziata in anticipo di circa due settimane visto l'inverno mite e piovoso - che ha assicurato delle buone riserve idriche alle piante - e la primavera piuttosto mite. L'estate, che in pratica non è mai arrivata, ha visto continue piogge e temperature decisamente al di sotto della media. La situazione climatica non favorevole ha richiesto attento lavoro in vigneto, con numerosi interventi fitosanitari, sfogliature e severa cernita del prodotto. Fortunatamente il mese di Settembre ha portato giornate di sole, indispensabili per completare la maturazione dei grappoli; le uve hanno presentato buoni valori zuccherini ed elevati livelli di acidità. I vini tradizionali della zona veronese presentano quest'anno colori più tenui del solito e grande freschezza. Le varietà bianche si esprimono con profumi molto fini e fruttati e una bella vivacità.

Note degustative

Ha il colore del fiore di pesco.

Accanto ad una bella espressione floreale fa capolino un frutto di bosco timido e delicato.

Al palato il frutto è ben presente e conquista con facilità il ruolo di protagonista. Il corpo è leggero e sostenuto da fresca acidità e buona nota sapida.

Gastronomia

Le realizzazioni dei migliori pizzaioli italiani, soprattutto le classiche: margherita, quattro stagioni, prosciutto e funghi, salamino piccante.

Si consiglia di servire ad una temperatura di 12-13°C.

