

Naam van de wijn: Bardolino Chiaretto Rosato

Producent: Azienda Agricola Gorgo

Herkomstbenaming: Bardolino Chiaretto DOC, Veneto, Italië

Druivenras(sen): corvina, rondinella, molinara

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: De Azienda Agricola Gorgo van Roberto Bricolo is een stereotype van de nieuwe Italiaanse wijnbouw: traditionele, milieuvriendelijke wijnbouw, geen concessie aan de geldende modes, maar kwalitatieve wijnen met een eigen identiteit. Het wijnhuis zelf is prachtig gelegen en kunstzinnig, bijna avant-gardistisch versierd met marmeren platen. De wijngaarden waar de druiven voor deze Bardolino Chiaretto vandaan komen liggen in het zuidelijke deel van Veneto. De karakteristieke witte bodem werd in de ijstijden door de gletsjers gevormd en bestaat voornamelijk uit zacht morenisch puin, rijk aan stenen en rolkeien, met veel minerale zouten (o.a. calciumcarbonaat) en een hoge pH waarde. De neerslag is gematigd en zacht. In de wijngaarden wordt de opbrengst relatief laag gehouden.



Vinificatie (wijnbereiding): De druiven worden goed rijp geoogst en ondergaan een korte inweking van 15 uur op hun schillen. De gisting is klassiek, met strikte temperatuurcontrole. Na de gisting rust de jonge wijn nog 4 maanden in RVS tanks.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Uitnodigende, heldere licht rode kleur. Zacht aromatisch, volop fris fruit, jeugdig en sappig van karakter, fris en relatief laag in alcohol, en toch het mondgevoel van een rode wijn. Serveren: 11-12°C. Bewaren: in zijn jeugdige fruit drinken, 1-2 jaar na de oogst.

Culinair advies: Deze lichtrode wijn doet het ook uitstekend bij delicate, verfijnde gerechten met wit vlees, vis of zomerse groente, warm of koud.

Smaaktype: Fris, licht, elegant en aromatisch.