



VILLA MEDICI

Spumante

CHIARETTO BARDOLINO DOC - BRUT

Die Heiterkeit während unserer Treffen



PROFIL Die prickelnde Variante brut unseres Chiaretto Bardolino, hergestellt nach der Méthode Charmat. Corvina und Rondinella behalten den blumigen und zitronigen Duft bei, der für den Chiaretto typisch ist, begleitet von einer feinen Perlage.

WANN ER AM BESTEN GETRUNKEN WIRD Hervorragend für einen Aperitif oder ein Abendessen unter freiem Himmel im Frühling oder Sommer. Erfrischend und angenehm, perfekt zu Fisch und weißem Fleisch.

WEINBAUGEBIET Weingärten im Ort Sommacampagna (Verona) auf den letzten Absenkungen der östlichen moränischen Hügel im Becken Bacino Benacense.

BODEN Kalkhaltig, lehmig, lokal felsig mit guter Exposition.

ERZIEHUNGSFORM Guyot **DICHTE DER ANLAGE** 4.000-4.100 Pflanzen pro Hektar

ERTRAG PRO HEKTAR 110 q/ha **WEINLESE** September

WEINBEREITUNG UND AUSBAU Ernte der Trauben in kleinen Behältern. Zerkleinern und Entstielen. Kontakt mit den Schalen für 12-18 Stunden in der Presse. Sanftes Pressen und Fermentation bei kontrollierter Temperatur von 18 °C in Stahlfässern für ca. 20 Tage. Nach ca. 6 Monaten wird zur Sektbereitung nach der Méthode Charmat übergegangen.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN  Korallenrosa mit feiner Perlage

 Blumig mit gewürznoten

 Rund, mit feiner spritzigkeit und besonderer frische



65% Corvina
35% Rondinella



Alkoholgehalt:
8° - 10° C



12,5 % vol

Azienda Agricola Villa Medici di Caprara Luigi
Via Campagnol, 9 - 37066 Sommacampagna
VERONA — ITALY