TRACCIA DI ROSA CHIARETTO DI BARDOLINO DOC 2021

UVE:	Corvina 90% Rondinella 10%
ZONA DI PRODUZIONE:	Veneto – Comune di Aff
ETA' dei VIGNETI:	16 anni
ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA:	sud 190 m
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot
RESA PER ETTARO:	90 q.li/Ha
DENSITA' D'IMPIANTO:	5000 ceppi/Ha
GRADO ALCOLICO:	12,5%
TEMPERATURA DI SERVZIO:	8-10 °C
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Riedel serie Overture: Red Wine 408/00

SCHEDA TECNICA

Le migliori uve di Corvina (90%) e Rondinella (10%) vengono selezionate e raccolte a mano in vigna. L'uva arrivata in cantina viene raffreddata in cella frigo per una notte per portare la temperatura a 6/7 gradi. Il giorno successivo l'uva diraspata viene caricata in pressa chiusa dove resta per le successive 16 ore.
Il mosto rosa viene poi decantato a freddo e inviato in un serbatoio di cemento non vetrificato per la fermentazione spontanea. La temperatura di fermentazione è mantenuta a 18°C. Conclusa la fermentazione il vino rimane in serbatoi di cemento sulle proprie fecce fini, periodicamente mantenute in sospensione mediante batonnage. L'imbottigliamento, senza alcuna filtrazione, è stato eseguito ad agosto 2022.

SCHEDA ORGANOLETTICA:

Si presenta con un colore rosa tenue con leggeri riflessi ramati che compaiono durante l'affinamento in bottiglia. La velatura visibile agitando la bottiglia è rappresentata dal lievito di fermentazione che riposa all'interno. Al naso spiccano note fruttate di susina, pesca a polpa gialla e albicocca. Con l'evoluzione queste note lasciano spazio a sentori di arancia candita e zafferano.
Al palato la freschezza acida è decisa e ben percepibile. Il finale è sapido, elegante e persistente.

SCHEDA ABBINAMENTI:

La versatilità di questo vino lo rende ottimo accompagnatore di piatti a base di pesce e frutti di mare. Perfetto anche l'accostamento a formaggi stagionati.

ALCOOL	12,50%
ACIDITA TOTALE	6,83
PH	3,16
SOLFOROSA TOTALE	64