



ACQUISTATO IL

Bardolino Chiaretto DOC Classico 2022

2022

La "Rivoluzione" del Chiaretto



Svinando®

Chiaretto "più identitari e stilisticamente focalizzati". Sembra che questo sia il nuovo trend dei produttori di Bardolino, tra cui Santa Sofia. La "Rivoluzione" del Chiaretto consiste nel proporre dei vini dal colore rosa molto carico e brillante, sul modello dei rosé della Provenza, e più fini da un punto di vista aromatico. Ne è un bel esempio questo Bardolino Chiaretto DOC Classico, prodotto con uve provenienti dai vigneti di collina dei comuni di Lazise e Bardolino, ad Est del Lago di Garda. Il taglio prevede una larga parte di uve Corvina, circa il 55%, a cui si aggiungono Rondinella e Molinara in percentuali inferiori. Tutte le uve vengono vinificate in rosato, cioè con parziale macerazione delle parti solide e, al termine della vinificazione, il vino viene lasciato maturare in contenitori di acciaio inox, prima di essere imbottigliato per un ulteriore periodo di affinamento di almeno 3 mesi in bottiglia. Di colore corallo brillante, con decisi riflessi ramati, al naso esprime note di erbe aromatiche, come origano e maggiorana, e fruttate, con lamponi, amarene e melagrane. In ultimo è anche possibile riconoscere suadenti sensazioni minerali, quasi marine. In bocca è armonico e beverino. Morbido ma ravvivato da una piacevole freschezza. Vino assai versatile, dagli antipasti a base di pesce e verdure, ai primi conditi in rosso, è davvero difficile sbagliare la scelta. Perfetto anche con una golosa pizza napoletana con le acciughe.

"E' posta in un bellissimo sito, cioè sopra un colle in ascesa facilissima, che discopre parte della città ed è tra due vallette: tutti i colli intorno sono amenissimi e copiosi di buonissime acque". E' con queste parole che Andrea Palladio descriveva i luoghi dove oggi si trova l'azienda Santa Sofia. Siamo in Valpolicella, terra del vino. Le cantine si trovano nella parte sottostante e a lato di Villa Santa Sofia, in passato conosciuta come Villa Serego. Iniziata nel 1560 su disegno di Andrea Palladio, la villa fu costruita su commissione di Marcantonio Serego, nobiluomo molto stimato e sposato a Ginevra Alighieri. Cantina storica del territorio (nel vero senso del termine), Santa Sofia è oggi di proprietà di Giancarlo Begnoni. Circa 40 ettari vitati, da cui si ottengono vini dallo stile classico e tradizionale. Del resto, in un luogo come questo, sarebbe impossibile che non fosse così.

La Vigna	
Terreno	Morenico glaciale
Esposizione	Est
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	5000
Il Vino	
Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Veneto
Uve	Corvina 55%, Rondinella 30%, Molinara 15%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	Diraspatura e pigiatura soffice delle uve, maturazione in contenitori d'acciaio inox
Sensazioni	Armonico e beverino, svela suadanza e morbidezza per poi farsi piu' vibrante, ravvivato da una freschezza al lampone

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821