

Chiaretto Bardolino Classico DOC

Cantine Lenotti, Italien



| | |
|----------------------|--|
| Jahrgang: | |
| Herkunft: | Klassische Bardolinozone, Veneto |
| Produzent: | Cantine Lenotti, Bardolino |
| Traubensorte: | Corvina, Rondinella und Molinara |
| Vinifikation: | Temperaturkontrollierte Gärung. Ausbau in Edelstahltanks. |
| Farbe: | Sanftes, lachsfarbiges Rosé |
| Aromen: | Fruchtiger und blumiger Duft nach Erdbeeren, Pfirsichblüten und Rosen. |
| Charakter: | Im Gaumen fruchtig, trocken und erfrischend. Ein leichter, fruchtbetonter Rosé mit einem eleganten und einladenden Abgang. |
| Passt zu: | Vorspeisen, leichten Gerichten, gegrilltem Fisch und Pizza. |
| Ausschanktemperatur: | 8° - 12° C |
| Lagerfähigkeit: | jung trinken |