



LE MORETTE BARDOLINO CHIARETTO ROSÉ CLASSICO

46130



Fjerkræ



Pizza



Salater



Skaldyr

BESKRIVELSE

Bardolino Chiaretto Classico

Le Morette Rosé - Italien

Valerio Zenato vineriet ligger på den smalle stribe land mellem den sydlige del af Gardasøen og Frassinoseen. Jorden i dette område finder sin oprindelse i Garda-gletcheren, som for millioner af år siden skabte Gardasøen. Jorden har en god saltholdighed pga. de rige mineralske aflejringer i leret. Klimaet er mildt pga. Garda-søen, som begrænser varmesvingningerne igennem året, hvorved der især skabes et gunstigt mikroklima for dyrkningen af vinranker og oliventræer.

Vinen har en lys rosa farve og en frisk smag, der er fyldig og velafbalanceret med intense frugtagtige fornemmelser. Bouquetten er kendetegnet ved duften af gule ferskner, jordbær, og nuancer af violer.

Bardolino Chiaretto Classico er en fin vin til mange kombinationer af mad, som f.eks. de italienske hors-d'oeuvres, forretter, fiskesupper og lyst kød.

Det anbefales at servere vinen ved 12-14 °C, i mellemstore glas, og flasken åbnes først umiddelbart før servering.

Land

Italien

Region

Veneto

Distrikt

Lugana

Årgang

2022

Alc %

12.0

Lukning

Skruelåg

Størrelse

75 cl

Antal pr. kolli

6

Druetype

Corvina, Molinari, Rondinella

Anvendelse

Fjerkræ, Pizza, Salater, Skaldyr

Drueandel

Corvina 55%, Molinari 10%, Rondinella 35%

Potentiale

1-3 år, Drikkeklar

Skala hvidvin

Halv tør

Tilføj til kurv antal (B2C)

0

Tilføj til kurv antal (B2B)

0