Bardolino Classico Chiaretto »Chiar´otto«

Villa Calicantus

Rosé aus Bardolino heißt »Chiaretto« und ist der erste und einzige Rosé Italiens, der per Gesetz aus hochwertiger Direktpressung stammen muß. Biowinzer Daniele Delaini gewinnt seinen Natur-Rosé aber nicht aus der Direktpressung, sondern aus dem Ausbluten des Mostes für seinen Bardolino, dem sogenannten »Saignée«, und nennt ihn frech und unzweideutig »Chiar'otto«.

2025 liefert bestechende Qualität. Weicher als üblich, einen Hauch wärmer und etwas opulenter. Von alten Pergola-Reben auf dem höchsten Moränenhügel über dem Gardasee. Aus den klassischen Rebsorten des Bardolino Corvina, Rondinella und Molinara. Rosé, der es in sich hat: Strahlkraft und Zug am Gaumen, alkoholisch angenehm, geschmacklich anspruchsvoll. Stil und Persönlichkeit. Biodynamisch angebaut, im Keller natürlich umgesetzt unter Verzicht auf Schwefel. Nur in wenigen Tausend Flaschen verfügbar, die unfiltriert und ungeschönt naturtrüb abgefüllt wurden. Dieser alles andere als »normale« Rosé braucht Luft, um sich zu entfalten; dann wird seine belebend agile Säure zur treibenden Kraft; seine Farbe ist morbid aber echt, sein Bukett floral und frisch, verweigert vordergründige »Frucht«, prahlt dafür mit beeriger Würze. Trinkt sich vibrierend lebendig in herber Harmonie, ungewohnt anders, aber unkompliziert verständlich. Als Speisenbegleiter ein Traum, den man nicht missen möchte. Natur-Rosé mutiger Individualität.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 0,6 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Moräne mit Kalk
Besonderes: Gesamt-SO2 nur 35 mg/l | ungeschönt | unfiltriert | Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 5
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,3

0,75l
IVR25803

K&U
www.weinhalle.de