



2018

## Bardolino »Chiaretto« (Rosé)

Corte Gardoni di Gianni Piccoli

Gianni Piccoli ist nicht nur Obstbauer, sondern auch einer der renommierten Winzer des Gardasee. Er hat sich dem unerklärlichen Boom des Lugana aus der Nachbarschaft versagt und produziert stattdessen unbeirrt und seit über 25 Jahren einen der besten handwerklichen »Bianco di Custoza«, sowie einen ausgezeichneten »Chiaretto«. Den tut man hierzulande gerne als Billig-Rosé ab. Tatsächlich war Chiaretto der erste Wein Italiens, der 1967 das DOC-Statut erhielt und er ist Italiens ungewöhnlichster Rosé, weil er als einziger per Gesetz, regional beschränkt auf die DOC Bardolino, ausschließlich aus der Direktpressung der ganzen Trauben gewonnen werden darf, also nur aus den besten und gesündesten Trauben der ersten Vorlese, um so nicht nur niedrigen Alkohol, sondern auch besonders delikate Frucht und Frische zu erzielen.

Gianni Piccoli gewinnt sein Prachtexemplar eines »Chiaretto« aus 50 % Corvina, 30 % Rondinella und anderen autochthonen, typisch venezianischen roten Rebsorten. Deren Most vergärt er nach dem Abpressen im Edeltank. Den fertigen Wein läßt er bis März auf der Hefe reifen, um dichte, weiche Struktur und Frische zu gewinnen. Wer einen Rosé mit niedrigem Alkohol, sanfter Fülle, fruchtiger Frische und duftiger Eleganz sucht, der ohne herausstechende Säure auskommt, ist mit Gianni Piccolis Chiaretto bestens bedient. Seine typischen Himbeer- und Kirsch-Aromen und sein animierend sanfter Trinkfluß machen Gianni Piccolis Chiaretto zum besonderen Vergnügen und verleihen ihm ein unverwechselbar sanftes Profil.

Alkohol: 12 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2021

Restzucker: 4,8 g/l

Anbau: Naturnah

Ausbau: Edeltank

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Nur 64 mg/l

Gesamtschwefel

Dekantieren: Nein

Vergärung: Reinzuchthefer

Verschlussart: Kunststoff

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Bentonit

Vegan: Nein

pH-Wert: 3,4

0,75l

**8,90 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

IVW18600



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)