



## BARDOLINO CHIARETTO

denominazione di origine controllata

**Vitigni:** Corvina 55%, Rondinella 35%, Molinara 10%,



Nella tradizione veniva ottenuto per salasso del pigiato di Bardolino con lo scopo di dare al vino rosso maggior corpo. Se da un lato tale pratica accresceva la qualità del vino rosso dall'altra parte il Chiaretto soffriva per un duplice motivo: l'errata epoca di raccolta (per produrre un vino rosso si ricerca una bassa acidità nelle uve che non favorisce la corretta espressione olfattiva richiesta da un vino rosato) e l'impossibilità di chiarificare il mosto prima della fermentazione (per poter eseguire un salasso occorre attendere la levata di cappello cioè l'inizio della fermentazione).

Ora per ovviare a tali problemi, l'uva destinata al chiaretto viene raccolta con due settimane di anticipo rispetto a quella destinata al vino rosso e dopo una macerazione di 12 ore circa alla temperatura di 8/10 ° C, il mosto ottenuto per sgrondo naturale viene chiarificato e quindi fermentato per 15/18 giorni alla temperatura di 18 ° C. A fine fermentazione il vino viene subito tolto dalle fecce per prevenire la fermentazione malolattica. Si ottiene così un prodotto fresco e vivace dal tipico colore rosato, ideale per accompagnare piatti leggeri nel periodo estivo.

### **Az. Agr. Cavalchina**

Via Roma, 17 - Villafranca - Vr - Italy - Tel. +39-045-516002 - Fax +39-045-516257

P.IVA 00610870230 - info@cavalchina.com