LICATA
WIJNFICHE

Naam	Bardolino Chiaretto
Jaartal	2018
Bewaarpotentieel	Tot eind 2021
Producent	Corte Giara
Wijnstijl	licht, subtiel, droog, erg fruitig, een tikkeltje kruidig, subtiel mineraal, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	DOP Bardolino
Druivensoorten	50% corvina veronese, 15% molinara, 35% rondinella
Alcohol percentage	1,20% vol
Omschrijving	Corte Giara is een wijnmerk dat in 1989 werd gelanceerd door de familie Allegrini van het gelijknamige topdomein in Fumane (Veneto). Deze stap was een antwoord op de noodzaak om het wijngamma uit te breiden, waarbij meteen ook de kans werd gegrepen om internationale druivenrassen te introduceren. Dit project heeft het levenslicht geschonken aan een gamma frisse, dynamische wijnen voor alledag die qua smaak en prijs meer toegankelijk zijn dan de wijnen onder het Allegrinilabel en die een schitterende prijs-kwaliteitverhouding hebben. Allegrini werkt samen met de beste druiventelers uit de regio om elk jaar de garantie te hebben van een hoge kwaliteit van het aangekochte fruit. Het gamma telt in totaal elf wijnen: drie witte, een rosé, zes rode en een zoete reciotowijn. De lichtrose Bardolino Chiaretto is echt een guitig fruitbommetje waarin de aalbesjes en frambozen u toelachen. De smaak is ook vooral fruitig. Dit is een grote 'kleine rosé' en bovenal een dorstlesser om van te genieten zonder grenzen!
Serveren bij	aperitief, charcuterie, terrines, koud buffet van vis + salades, koud buffet van vlees + salades, vegetarische schotels
Oorsprong	De druiven worden aangekocht bij diverse druiventelers. De wijngaarden liggen in de heuvels rond het Gardameer op een hoogte van 200m met een zuidwestelijke expositie. De bodems bevatten veel rolkeien afkomstig van oude gletsjers. De wijngaarden zelf zijn in pergolavorm (boogvorm) geleid en hebben een gemiddelde leeftijd van 26 jaar. De gemiddelde plantdichtheid is 3.000 wijnstokken per hectare.
Opbrengst	70 hectoliter/hectare
Oogst	Manuele oogst in september.
Vinificatie	Eerst worden de druiventrossen ontrist waarna de druiven zacht gekneusd worden. Dan ondergaan ze een koude schilweking gedurende 12 à 24 uur aan 10° C. Ten slotte wordt de alcoholische gisting opgestart in temperatuurgecontroleerde inox tanks en deze duurt 10 dagen aan 18°C waarbij de wijn regelmatig wordt overgepompt voor voldoende extractie. In december ondergaat al de wijn een malolactische omzetting (waardoor het harde appelzuur wordt omgezet in het zachtere melkzuur).
Opvoeding	Ten slotte rust de wijn nog 3 maanden in inox tanks alvorens hij op de markt wordt gebracht.
Analytisch	12,60 % alc. vol.
Productie	-