

BARDOLINO CHIARETTO CLASSICO | ANNATA 2019
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA | VINO BIOLOGICO

CHIETO



Questo è Chietto,
il nostro Chiaretto.

Il Classico elegante e rilassato,
vellutato come l'albicocca
e dissetante come il pompelmo.
Con lui ci mettiamo sereni.

tenutalaca.it



● Corvina ● Rondinella

Alcol: 12,00%

Zuccheri residui: 1.10 g/L

Acidità totale: 6.24 g/L

PH: 3.13 g/L

Chiusura: tappo a vite

Tiratura bottiglia: 3300

Agronomia e pedologia

Suoli: morenici di medio impasto, ricchi di argilla e minerali quali manganese, ferro e calcio; il sottosuolo è ricco di sorgive che mantengono la radici sempre idratate. Il rinnovo della sostanza organica avviene tramite sovescio

Forma di allevamento: guyot, 5500 ceppi/ha; rimpiazzo fallanze manuale

Rese: 90/100 q.li/ha

Altitudine: da 140 a a 170 mslm

Esposizione: est/ovest

Viticultura: biologica certificata, sostenibile a calendario lunare

Vendemmia: manuale, in bins durante la prima metà di settembre

Vinificazione

Selezione: tavolo di selezione vibrante, tavolo di cernita manuale, diraspatura e pigiatura

Ammostamento: gli acini diraspatis rimangono all'interno del tamburo per un periodo da 2 a 5 ore, successivamente avviene una spremitura soffice di uve in pressa pneumatica, frazionamento dei mosti fiore e pressato

Fermentazione: termocontrollata a 10°C in inox, uso di lieviti selezionati

Affinamento: in acciaio a temperatura controllata sulla feccia nobile con batonnage regolari per 6 mesi

Assemblaggio: in gennaio con luna calante

Imbottigliamento: in marzo, con la prima luna calante

Servizio

Tra 6° e 8°C, in calice tulipano. Da consumare nei mesi primaverili ed estivi godendo del suo profumo di rosa tea e del palato fresco di pesca bianca, pompelmo e melograno. Ideale come aperitivo accompagnato da frutta estiva, anche a tavola con piatti mediterranei a base di pesce e verdure.

Conservazione

In luogo fresco e buio, preferibilmente tra i 12° ed i 18°C; evitare lunghe soste in frigorifero. Esprime la massima freschezza e bevibilità nei 18 mesi successivi all'imbottigliamento.