



PHASIANUS

CHIARETTO DI BARDOLINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

UVE E VIGNETO

Area di produzione

Vigneti della nostra Tenuta a Caprino Veronese, sulla collina a nord della cantina. Altitudine 250-300 metri sul livello del mare.

Vitigni

Corvina 60%
Corvinone 20%
Rondinella 20%

Dati di Vigneto

Vigne di età compresa tra i 12 e i 25 anni. Esposizione Est-Ovest. Terreno di natura morenico con scheletro ghiaioso. Sistema di allevamento misto Guyot e Pergola. Densità di impianto: Guyot 6.500 cp/ha; Pergola 3.300 cp/ha. Resa per ettaro 80 quintali. I vigneti sono convertiti ad agricoltura biologica e certificati per il rispetto della biodiversità, secondo lo standard "Biodiversity Friend".

PRODUZIONE ED EVOLUZIONE

Vendemmia

La vendemmia è tardiva. L'epoca di raccolta inizia a fine settembre, inizio ottobre. Selezione delle uve Corvina, Corvinone e Rondinella. La vendemmia è manuale: l'uva viene raccolta in cassette, per mantenere la perfetta integrità dei grappoli.

Vinificazione e affinamento

L'uva viene messa direttamente in pressa con leggera macerazione a freddo di circa 12/14 ore. Si prosegue con la pressatura soffice delle uve. Decantazione del mosto naturale 24/36 ore e successiva fermentazione lenta di circa 30 giorni: metà della massa in barrique, l'altra in acciaio. Il vino rimane sui propri lieviti, dai 3 ai 6 mesi, con ripetuti bâtonnage fino all'imbottigliamento.

Annata 2021

Note organolettiche

Dal colore rosa acceso, dal bouquet delicato di piccoli frutti di bosco, come la fragolina o il lampone. Piacevolmente secco, fresco e di buona persistenza.

Abbinamenti consigliati

Vino rosé di struttura e complessità: si abbina a ricette di pesce anche elaborate, come terrina di pesce al forno, sgombrò ai profumi mediterranei o tartare di tonno marinata. Ideale anche con le grigliate estive. Da provare con la pizza.

Temperatura di Servizio: 10° - 12° C

Gradazione Alcolica: 13% vol.
Acidità totale: 5,90 gr/l
Estratto secco: 21,00 gr/l
Residuo zuccherino: 3,00 gr/l

