

TRACCIA DI ROSA

Bardolino Chiaretto DOP

UVE:	Corvina 90% Rondinella 10%
ZONA DI PRODUZIONE:	Veneto - Comuni di Affi e Cavaion Veronese
ETA' dei VIGNETI:	24 anni
ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA:	sud 190 m
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot
RESA PER ETTARO:	90 qli/Ha
DENSITA' D'IMPIANTO:	5.000 ceppi/Ha
GRADO ALCOLICO:	12,5 %
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	8-10 °C
BICCHIERE CONSIGLIATO:	RIEDEL serie Grape 6408/00

SCHEDA TECNICA

Le migliori uve di Corvina (90%) e Rondinella (10%) vengono selezionate e raccolte a mano in vigna. L'uva arrivata in cantina viene raffreddata in cella frigo per una notte, quindi diraspata e inviata in un serbatoio termo-condizionato di acciaio.

Dopo circa 6 ore si procede all'estrazione del mosto fiore rosato con una resa in mosto del 25%. Il mosto rosa viene poi decantato a freddo e inviato in un serbatoio di cemento per la fermentazione spontanea. La temperatura di fermentazione è mantenuta a 18°C. Conclusa la fermentazione il vino rimane in serbatoi di cemento sulle proprie fecce fini, periodicamente mantenute in sospensione mediante batonnage. L'imbottigliamento, senza alcuna filtrazione, viene eseguito a Giugno.

SCHEDA ORGANOLETTICA:

Si presenta con un colore rosa tenue con leggeri riflessi ramati che compaiono durante l'affinamento in bottiglia. La velatura visibile agitando la bottiglia è rappresentata dal lievito di fermentazione che riposa all'interno. Al naso spiccano note fruttate di susina, pesca a polpa gialla e albicocca. Con l'evoluzione queste note lasciano spazio a sentori di arancia candita e zafferano. Al palato la freschezza acida è decisa e ben percepibile. Il finale è sapido, elegante e persistente.

SCHEDA ABBINAMENTI:

La versatilità di questo vino lo rende ottimo accompagnatore di piatti a base di pesce e frutti di mare. Perfetto anche l'accostamento a formaggi stagionati.

AZIENDA AGRICOLA
LE FRAGHE

località Colombara - 37010 Cavaion Veronese (VR)
tel. 045 7236832 fax 045 6260183
www.fraghe.it - info@fraghe.it