

Valetti-Bardolino Chiaretto Classico, DOC

Het wijnhuis:

De geschiedenis van de Azienda Vinicola Valetti start aan het begin van de jaren 1900 met de avonturen van grootvader Angelo, een kleine producent van Bardolino wijn. De broer van Angelo stuurde hem geld om een kleine boerderij te kopen in de gemeente Pra Grande aan de rand van het dorpje Calmasino bij het Garda meer. Daar bouwde hij zijn huis en een klein wijngoed. Het familiebedrijf bestaat nog steeds en de cantina ligt in het hart van de Bardolino streek in Veneto. Valetti gebruikt alleen druiven uit de Bardolino Classico zone. De stenige bodem van dit gebied bestaat uit leem en kalk en tezamen met het typische microklimaat rond het Garda-meer zorgt dit voor de superieure kwaliteit van het product. De meeste druiven komen van wijnranken die ouder zijn dan 30 jaar.

Productiebeschrijving:

De druiven worden met de hand geplukt. Hierna worden ze ontleemd en zacht gekneusd/geperst. De most weekt 12-36 uur in, tot de 'hoed' bijna volledig is opgekomen. Verdere gisting vindt plaats op een temperatuur van 15° tot 18°. Rijping is op staal.

Smaak:

Mooie body, intense zuren, frisse finish van bloemen en aardbeien.

Bouquet:

Broodkorst, geurig fruit, frambozen.

Kleur:

Roze van de perzik bloesem

Serveertips:

Heerlijke zomerwijn, past bij elke gelegenheid en veel gerechten. Kan bij zowel vis als vleesgerechten, optimaal bij verse pasta en risotto, ook goed als aperitief (serveer dan op 10°).



Algemene Informatie Producent:

Land:	Italië
Streek:	Veneto
Naam:	Valetti
Plaats:	Calmasino di Bardolino
Methode:	conventional

Kenmerken van deze wijn:

Wijn type:	rosé
Jaartal:	2007
Aantal fl. p/jr.:	20000
Classificatie:	DOC
Inhoud:	7,5 dl
Alcohol %:	12,5%
Druiven:	60% Corvina 20% Rondinella 10% Molinara 10% Sangiovese
Leeftijd stokken:	30 jaar.
Bewaren:	maximaal 1 jaar.
Beste temperatuur:	10°-12°C.