2023 - Chiaretto - Bulgarini

Art.-Nr: 04763

Beschreibung:
Glänzendes Rosa mit purpurnen Reflexen. Außergewöhnlich und vielschichtig mit einem feinen Bukett nach Pfirsich, Wildrosenblüten, Hagebutte und weißem Pfeffer. Am Gaumen frisch und anregend mit der für den Gardasee typisch salzigen Note.

Hersteller:
Fausto und Bruno Bulgarini betreiben Weinbau in der dritten Generation. Sie bewirtschaften eine Rebfläche von 20 Hektar. Heute ist das Gut ein modernes Unternehmen, welches für beste Qualität weithin bekannt ist. Zahlreiche Auszeichnungen belegen dies.

Anbau:
Beste Lagen im Herzen des hügeligen Lugana-Gebiets südlich vom Gardasee. Ernte per Hand im September.

Rebsorte Marzemino, Sangiovese, Barbera, Groppello	**Region** Lombardei	**Alkoholgehalt** 12,5 % Vol.	**Trinktemperatur** 8-10 °C
Weingeschmack Trocken	**Qualitätsstufe** Riviera del Garda Classico DOC	**Restsüße** -	**Ausbau** Edelstahl
Weinstilistiken klassisch & traditionell	**Bodenart** Stark ton- und kieshaltig, zuweilen auch mit Schlick durchsetzt	**Trinkfenster** 2024-2026	**Flaschengröße** 0,75 Liter
Verschlussart DIAM	**Bewirtschaftung** Selektive Lese	**Zusatzstoffe** Enthält Sulfite	**Karaffieren** NEIN

Charakter

Frucht ●●●○○

Körper/Intensität ●●●○○

Mineralität ●●●○○

Säure ●●●○○

Passt zu

Antipasti · Helles Fleisch · Salatkreationen · Fisch · Meeresfrüchte · Vegetarische Gerichte · Pizza & Pasta