

VINOVITA

UW BESTE WIJN



ALTERNATIEF

Terre di Castelnuovo – Bardolino Chiaretto DOC



De Cantina di Castelnuovo del Garda werd in **1958** opgericht door slechts 11 wijnboeren met maar **enkele hectaren wijngaarden**, maar ze maakte sindsdien een **geleidelijke maar gestage groei** door. De cantina ligt vlak aan het winderige **Gardameer** met haar **uniek microklimaat**. De omliggende **kalksteenbodems** zijn rijk aan **fossiele resten** van morene die de geproduceerde wijnen een onmiskenbare **mineraliteit** meegeven. De schilderachtige heuvels ten zuidoosten van het meer omvatten **prestigieuze DOCG**-appellaties Bardolino (Superiore), Custoza, Lugana en Bardolino. Cantina di Castelnuovo del Garda maakt sinds juli 2019 deel uit van de **Vitevis groep**.

De Terre di Castelnuovo Bardolino Chiaretto is een **frisse rosé** uit het Bardolino-gebied aan het Gardameer met een **behoorlijke “lading”**. Hij wordt gemaakt van de **rode druivenrassen Corvina Veronese, Rondinella en Molinara**, en daarmee is het **niet mogelijk** een **lichtere kleur** te bereiken. “Chiara” betekent “klaar, helder”, en vanuit Italiaanse gedachte is dit dus een **“heldere rode”**. De DOC schrijft overigens een **minimale kleurintensiteit** voor...

Deze rosato past geheel in de **traditie van de meer intense roséwijnen in Italië**, die **meer kleur (en smaak)** hebben **dan in andere wijnlanden**. Zo zijn er bijvoorbeeld de Cerasuolo d'Abruzzo, de Salice Salentino, Aglianico del Vulture, Susumaniello Rosato, enz. allemaal in diezelfde lijn of nog donkerder.

Voor wie toch een **meer “internationale” lichter gekleurde en smakende rosato** wil kan terecht bij de **Pinot Grigio delle Venezie DOC Blush** in deze zelfde reeks van Terre di Castelnuovo.

Deze Chiaretto rijpt **vier maanden in roestvrijstalen tanks** voor de ontwikkeling van het **fruitige en frisse karakter**.

In de neus komen aroma's van **rood fruit** naar voren, terwijl de smaak **harmonieus, licht ziltig** en fris is met tonen van **vers fruit**. De wijn heeft een niet te hoog alcoholpercentage van **12%** en komt het best tot zijn recht bij een serveertemperatuur van 10 tot 12°C.