ACQUISTATO IL .....

Bardolino DOC Chiaretto Tenuta Cariola 2024 2024

Rosso del territorio pieno di carattere e vivacità



Il Bardolino DOC Chiaretto Tenuta Cariola di Cantina Aldegheri appartiene alla sua linea Classici, buoni vini del territorio che rappresentano da sempre il punto di forza della bella azienda veronese. Tenuta Cariola è un vino pieno di carattere e vivacità, prodotto con uve raccolte sulle colline moreniche della sponda veronese del lago di Garda. Vengono usate, in particolare, Corvina e Rondinella, a cui si aggiungono altre varietà raccomandate dal disciplinare di produzione. I vigneti hanno età media di 25 anni e le piante sono allevate con il tradizionale sistema della pergoletta veronese. Al loro arrivo in cantina, le uve vengono diraspate e pigiate. Il mosto e le vinacce così ottenuti vengono fatti fermentare in serbatoi termocontrollati, fino a completa estrazione di profumi e colore, senza bisogno di ulteriore pressatura. Ne deriva un vino caratterizzato da un bel colore rosso rubino brillante, con profumi fini e fruttati. In bocca è sapido e asciutto, armonico nell'insieme. Si tratta di un bel vino giovane e fresco, perfetto per accompagnare minestre e bolliti. Decisamente versatile, richiede, però, un abbinamento con piatti non troppo impegnativi.

"La famiglia Aldegheri dal 1956 nel cuore della Valpolicella". Si legge questo sul sito della bella azienda veronese che da ormai più di 60 anni produce e lavora i buoni vini del proprio territorio. Il carattere familiare dell'Azienda Aldegheri, e la perfetta coordinazione tra tecnologia e amore per la natura e i suoi frutti, hanno permesso di raggiungere nel corso degli anni un alto livello qualitativo. I suoi prodotti testimoniano il risultato di una particolare attenzione ai vigneti, una rigorosa e attenta selezione delle uve e un costante perfezionamento delle tecnologie di vinificazione. Oggi l'azienda può contare su circa 50 ettari di vigneti. Di questi, parte sono a conduzione diretta e parte sono coltivati da viticoltori storici, legati alla cantina fino dall'inizio dell'attività. Per la maggior parte si tratta di vigneti di collina, con buone esposizioni, come quelli situati ai piedi della contrada di S.Giorgio, famosa per la sua pieve romanica, dai quali si ottiene il prestigioso Amarone. O quelli della Grola, uno dei migliori punti panoramici della Valpolicella, dove fin dai tempi dei Romani si praticava la tecnica dell'appassimento, e dove oggi si produce il migliore Recioto. I principali vitigni usati sono Corvina, Rondinella, Molinara, le tre uve base di tutti i vini tipici della Valpolicella, ma anche Cabernet, Merlot, Garganega, Pinot e Dindarella, vitigno autoctono per eccellenza.

La Vigna

Terreno	Il terreno è morenico, a substrato glaciale generalmente calcareo e alcalino.
Esposizione	Sud
Allevamento	Pergoletta veronese
Densità imp.	3500

Il Vino

Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Veneto
Uve	CORVINA, RONDINELLA E ALTRI VITIGNI AUTOCTONI A COMPLETARE
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Dopo la pigiatura e diraspatura delle uve, segue breve contatto con le vinacce e successiva separazione del mosto fiore. La fermentazione termocontrollata a circa 22 °C dura 12 giorni. Segue la sosta in acciaio e un leggero affinamento in bottiglia.
Sensazioni	Profumi di fiori selvatici e lampone e sapore appena sapido, ma fresco e rotondo.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821