



ACQUISTATO IL

Bardolino Chiaretto DOC "Ròdon"

2016

Biologico, indipendente e tanto, tanto buono!



Metti via il cavatappi, è arrivato il Ròdon 2016, con l'innovativa chiusura a vite, che nell'opinione di Matilde Poggi è la più adatta a mantenere intatti freschezza e colore del suo Chiaretto, oltre a permetterle di usare circa la metà di solforosa rispetto alla tappatura tradizionale. Sotto questo tappo si nasconde tutta la freschezza di questo rosato: fruttato, leggero, di ottima acidità, finemente equilibrato in bocca, come vuole la tradizione dei vini intorno al Lago di Garda, nella zona del Bardolino. Matilde Poggi ci offre la bottiglia giusta per l'estate, una brezza rosata che sarà una gioia per il palato … e anche lo spirito.

"Nata nel '62, terza di sei fratelli, coltivo vigne e produco vini a Cavaion Veronese, nel cuore della zona di produzione del Bardolino." Matilde Poggi esordisce così, nella presentazione che fa di sé sul sito della sua azienda, Le Fraghe (che invitiamo a leggere per intero). Il vino come destino, sin da quando, ancora bambina, ogni ottobre prendeva parte con gioia alla vendemmia. Poi il vino come scelta, a partire dalla sua prima vendemmia nel 1984. E infine il vino come impegno, da quando nel 2013 è subentrata a Costantino Charrère come presidente della FIVI (Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti). Chi è il vignaiolo indipendente? È il vignaiolo che coltiva le sue vigne, imbottiglia il proprio vino, curando personalmente il proprio prodotto. Come Matilde, che oggi coltiva, prevalentemente a corvina, 28 ettari di vigneto in regime biologico. La denominazione principale è il Bardolino, simbolo di un territorio a cui Matilde è profondamente legata: il Monte Baldo che domina a nord, il Lago di Garda con un clima tipicamente mediterraneo, la Valdadige lungo la quale scendono i venti freschi. Il Ròdon è il rosato, e in greco significa rosa: come il colore, come il fiore… e come la sua mamma, a cui questo vino è dedicato.

La Vigna

Terreno Morenico-glaciale con forte presenza di scheletro e minerali

Esposizione Sud, 190 m s.l.m.

Allevamento Guyot

Densità imp. 5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Vino rosato fermo

Provenienza Veneto

Uve Corvina e rondinella

Gradazione 12,5% vol.

Temp. Servizio 14°

Quando Berlo Massima espressività durante tutta l'estate

Abbinamento Antipasti, piatti di carni bianche dai sapori delicati, zuppe a base di pesce di mare o di lago, uova e formaggi freschi

Vinificazione Le due uve, corvina e rondinella, vengono vinificate separatamente. La macerazione del mosto con le bucce viene effettuata a bassa temperatura e ha una durata di circa 6-8 ore, cosicché il colore estratto sia il più possibile vivace e giustamente intenso. Il mosto ottenuto viene fatto fermentare in bianco ad una temperatura controllata di 17°C. Terminata la fermentazione il vino viene posto in serbatoi di acciaio da 50 hl mantenendolo sulle fecce fini fino a primavera, quando viene messo in bottiglia

Sensazioni Colore cerasuolo brillante; naso fragrante di fiori e frutti rossi; in bocca l'ottima acidità è equilibrata dalla mineralità tipica del terroir

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821