ACQUISTATO IL .....

"Campo delle Rose" Bardolino Chiaretto DOP Ca' de Rocc2021

Rosato elegante e delicato



La tradizione dei vini rosati del lago di Garda va a braccetto con una cucina fatta di materie prime rare e di sapori delicati. Questo Bardolino Chiaretto DOP della linea Ca'de'Rocchi di Tinazzi ne è un bel esempio. Il taglio è quello tipico per la zona. Le uve sono quelle usate per produrre tutti i vini della Valpolicella, dunque Corvina, in questo caso in larga maggioranza, poi Rondinella e Molinara. Le uve provengono dalla Tenuta Valleselle di proprietà della famiglia Tinazzi. 12 ettari di vigneto immersi nelle magnifiche colline del Bardolino Classico. La vinificazione è accurata e parte con una immediata pressatura soffice delle uve, grazie alla quale si ottiene il colore rosa perlato tenue che caratterizza questo vino. I profumi, al contrario, sono intensi e ricordano la frutta rossa, e in particolare i lamponi e la ciliegia selvatica. In bocca è morbido, fresco e vivace.

"Nomen omen", dicevano gli antichi romani. E questo detto si applica alla perfezione alla famiglia Tinazzi dal momento che, nella tradizione veronese, con questo termine si indicavano i recipienti dove si metteva a fermentare l'uva per fare il vino. La storia di questa bella azienda famigliare inizia negli anni 60. Siamo sulle rive del Lago di Garda. Qui, per la precisione a Cavaion Veronese, Eugenio Tinazzi fonda la sua piccola azienda vitivinicola per produrre e vendere i vini della zona. Con l'arrivo in azienda del figlio Gian Andrea, ancora giovanissimo, la Tinazzi inizia un percorso di crescita tumultuosa che porta la piccola realtà veneta prima ad espandersi nelle principali aree della Valpolicella, e poi a fare il salto e acquistare nuove tenute in Puglia. Oggi ad affiancare Gian Andrea nell'attività di famiglia sono arrivati Francesca e Giorgio, la terza generazione. Gli obiettivi da raggiungere sono ancora molti e i mercati da conquistare non mancano di certo.

La Vigna

Terreno	medio argilloso
Esposizione	Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	3000

Il Vino

Tipologia	Rosato Fermo Secco DOC
Provenienza	Veneto
Uve	Corvina 70%, Rondinella 10%, Molinara 20%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Immediata pressatura soffice con la quale si ottiene il colore rosa perlato tenue ed avvio della fermentazione ad una temperatura di 14-16 °C per circa 10/15 giorni
Sensazioni	Colore: Rosa perlato tenue. Profumo: Profumi intensi di frutta rossa in particolare lamponi e ciliegia selvatica. Sapore: Morbido, fresco e vivace. Lungo nel finale.

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