



BERTANI®

VITIVINICOLTORI DAL 1857

Bertarose

Chiaretto Igt Verona

Indicazione Geografica Tipica

Bertarose, storico vino Bertani prodotto già dagli anni trenta è oggi ripensato in chiave più attuale per risaltare al meglio le caratteristiche di freschezza e gradevolezza ricercate in un rosato. Il microclima ottimale delle colline dell'entroterra Gardesano, unito al sapiente utilizzo delle varietà e alla cura rigorosa dei vigneti, ci permette di produrre questo Chiaretto che sprigiona freschezza ed armonia.

Vitigni e impianti: Molinara 75% e Merlot 25%. Molinara allevata a spalliera con potatura a Guyot con una densità di impianto di 5.000 viti/ha. Merlot allevato a cordone speronato con 5.000 viti/ha.

Zona di produzione: Le uve sono coltivate in vigneti delle colline dell'entroterra Gardesano, con terreni di natura argilloso-calcareo.

Vinificazione: La vendemmia avviene a fine settembre. La vinificazione, che avviene separatamente per le due varietà, prevede una innovativa fermentazione in rosso con la presenza delle bucce per la Molinara ed una fermentazione in bianco del Merlot.

Maturazione: Finita la fermentazione avviene l'assemblaggio dei due vini al quale segue una maturazione, sempre in serbatoi di acciaio inox, per circa tre mesi sui lieviti di fine fermentazione.

Note organolettiche: Colore rosa litchi. Profumo fresco di melograno e ribes rosso e note di fiori bianchi. Deciso in bocca, di buon corpo, e buon equilibrio tra acidità e sapidità. Ottima persistenza.

Abbinamenti gastronomici: Perfetto come aperitivo, si abbina bene alle insalate, alle paste delicate e alle carni bianche.

