



RECCHIA

DAL 1906

Terre di vino e di uomini

L'azienda Recchia ama fare e proporre vini nati e cresciuti nella loro terra, che sappiano esprimerne le peculiarità. È seguendo questa ispirazione che nel 1987 l'Azienda acquista una proprietà nel comune di Castelnuovo del Garda, sotto l'influsso dell'aria mite del grande lago, dando inizio a una piccola ma qualitativamente eccellente produzione di Bardolino, Bardolino Chiaretto, Custoza, Spumante Brut e Brut Rosè. Vini semplici, di grande bevibilità, equilibrati, di moderata alcolicità di piacevole freschezza e sapidità senza eccessi, adatti quindi per ogni occasione di consumo non troppo impegnativo.

Chiaretto di Bardolino Doc

Vino di grande bevibilità, equilibrato, di moderato grado alcolico, di piacevole freschezza, senza eccessi. Si presenta con il tipico colore rosa corallo brillante, il profumo floreale, fruttato con sentori di rosa, fragolina di bosco, ribes, lamponi e il gusto piacevolmente sapido, armonico e delicato. Ottimo per aperitivi, antipasti, piatti di pesce e per ogni occasione non troppo impegnativa. Da provare con la pizza.



Vitigni

40% Corvina Veronese 40% Rondinella 10% Molinara, 10% Altri.

Collocazione geografica e caratteristiche del vigneto

Dai vigneti Podere del Roccolo localizzati sul versante orientale del Lago di Garda. Terreno di origine morenica con buona dotazione di sabbia e scheletro.

Sistema di allevamento

Pergola trentina con densità di circa 3000 ceppi per ettaro

Resa per ettaro

Da una resa di 12.000 kg di uva per ettaro vengono prodotti circa 80 ettolitri di vino.

Epoca e conduzione della vendemmia

Raccolta delle uve esclusivamente manuale effettuata a partire dai primi giorni del mese di Settembre.

Vinificazione

Diraspatura e pressatura soffice delle uve.

Il mosto viene lasciato in contatto con le vinacce per 12 ore alla temperatura di 12°C per ottenere il delicato colore rosè. Dopo la separazione del mosto dalle vinacce segue la fermentazione tradizionale in serbatoi di acciaio alla temperatura di 16-18°C della durata di 10-20 giorni.

Maturazione

Permanenza 4 mesi in serbatoi di acciaio.

Affinamento

Affinamento in bottiglia per 2 mesi.

Shelf life

Da bersi giovane, preferibilmente in annata.

Colore Colore corallo brillante.

Profumo Profumo delicato, floreale: con sentori di rosa e biancospino, fruttato con note di fragola, lampone e ribes.

Sapore Gusto piacevolmente sapido, pieno, fresco e armonico.

Temperatura di servizio 10°-12°C.

Abbinamenti gastronomici Ottimo come aperitivo, ideale per antipasti a base di pesce, crostacei e molluschi minestre saporite, risotti, piatti di pesce della grande cucina. Pizza!

Formati disponibili 750 ml

Dati analitici medi Gradazione alcolica : 12,50 % vol
Zuccheri riduttori 7 g/l
Estratto non riduttore: 20 g/l
Acidità totale: 6 g/l
pH 3,30

