2017 FABIANO BARDOLINO CHIARETTO CLASSICO

ITALIEN, VENETO, BARDOLINO



Elegant og intens

Bardolino Chiaretto er flot laksefarvet med en duft af rosenblade og friskplukkede hindbær. Smagen er domineret af en frisk frugtsyre og lang intens smag med noter af friske røde bær.

Server denne til en laksemad, salat med skaldyr eller lette oste. Serveringstemperatur: 8-10°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

Druerne er høstet i fint vejr i slutningen af september og i begyndelsen af oktober. Vinen er sammensat ef en klassisk kombination for området, med mest Corvina og mindre mængder Rondinella, Molinara og Rossignola. Vinificationen er traditionel. Man lader kun drueskallerne ligge sammen med mosten og afgive farve i få timer, inden vinen behandles som en hvidvin.

Om Producenten

Huset Fabiano er en af de bedste producenter i Veneto området og har produceret vine af topkvalitet i 100 år. Fabiano-familien har samlet nogle af de bedste folk inden for vindyrkning og ønologi i Italien, og sammen udgør de et stærkt team, der er kendt for kærlighed til jorden, traditioner og gode vine.

Stilen er klassisk med et tvist af modernisme. Der anvendes mest store gamle fade, men i de senere år er der eksperimenteret mere med brug af små fade, hvilket bidrager til mere sødme og koncentration i husets vine.

Alle Fabiano's vine er specielt velegnet til at blive nydt sammen med italiensk mad.