

Spumante Chiaretto

"Iride"

Classificazione: D.O.P.

(Denominazione di Origine Protetta)

Vitigni: Corvina Veronese, Rondinella, Molinara.

Sistema di allevamento: pergola doppia.

Produzione per ettaro: 110 q/ha.

Tipo di raccolta: manuale.

Tecnica di vinificazione: delicata diraspatura dell'uva, macerazione del mosto con le bucce per 24 ore, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata a 16°C in botti d'acciaio, rifermentazione in autoclave.

Affinamento: 6 mesi in autoclave.

Colore: rosa cerasuolo, brillante, bollicine fini e persistenti

Profumo: molto intenso, complesso e fine, fruttato (lamponi, ribes, mirtillo, fragolina, talvolta ciliegia e marasca), sottilissime venature speziate (cannella, chiodo di garofano, vaniglia) e di fiori di campo, minerale

Sapore: fresco, vivace, sapido, abbastanza morbido, di giusto corpo, equilibrato.

Gradazione alcolica: 12%

Periodo di consumo ottimale: da 1 a 2 anni.

Temperatura di servizio: stappare la bottiglia al momento e servire a 6 - 8°C.

Abbinamenti gastronomici: salumi, antipasti di pesce o verdure, primi piatti delicati (a base di pesce o verdure), caprese, prosciutto e melone, fragole, insalate di riso, sushi e cucina orientale in genere. Ottimo da aperitivo e per sottolineare occasioni importanti

Storia e curiosità: con il Chiaretto Spumante si realizza il "Chiarè", un aperitivo sparkling realizzato miscelando direttamente nel bicchiere 6 parti di Chiaretto Spumante, 1 parte di sciroppo di fiori di sambuco, 3 parti di acqua minerale, alcune foglie di menta fresca e abbondante ghiaccio.



BERGAMINI
Azienda Agricola