DRINKS.

Azienda Agricola Pratello Sant'Emiliano Chiaretto Valtenesi DOC 2022 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40813821
Alkoholgehalt	12%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Lombardei
Abfüller	Azienda Agricola Pratello di Bertola V. S.S., Via Pratello 26, 25080 Padenghe Sul Garda, Italia
Marke	Pratello
Typ	Rosé
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	klarer, frischer und glatter Geschmack mit Mandelblüte, Banane, Birne, Apfel, Zitrone, Weintraube sowie Bittermandel.
Verkehrsbezeichnung	Rosé
Details	aus Groppello, Syrah, Barbera und Marzemino
Etikette	minimalistisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Nein

Trinktemperatur	8-10 Grad
Jahrgang	2022
Passend zu	Apéro, Charcuterie, Fisch & Meeresfrüchte, Gemüse, Pizza & Pasta, Risotto

Beschreibung

Beim Chiaretto handelt es sich typischerweise um einen Roséwein (Rosato) aus der Gardasee-Region, der als Cuvée angeboten wird und einen vergleichsweise kräftigen Körper aufweist. Im Falle des Sant'Emiliano DOC Weins sind es die roten Rebsorten Groppello, Syrah, Barbera und Marzemino, die für die rosa Farbe sorgen. Der landwirtschaftliche Betrieb Pratello liegt in der italienischen Provinz Brescia im südlichen Bereich des Gardasees und umfasst eine Fläche von insgesamt 120 ha, wovon 70 ha von Weinbergen eingenommen werden. Die Weinkellerei, in der alle wichtigen Prozesse wie die Fermentation, die Reifung und die Abfüllung stattfinden, befindet sich in einem randlich gelegenen Ortsteil von Padenghe sul Garda komplett unter der Erde. Darüber befindet sich ein schickes Weinresort mit Unterkünften, Pool, grünen Aussenanlagen, Restaurant und Weinhandlung. Immerhin nimmt der Agrartourismus hier - nur wenige Kilometer vom Alpensüdrand sowie vom Ufer des Gardasees entfernt - eine wichtige Stellung ein. Seine bio-zertifizierten Weine stellt der Landwirtschaftsbetrieb Pratello aus verschiedenen Rebsorten her. Die Trauben für den Chiaretto Valtenesi wachsen auf den lockeren Stein- und Tonböden der seichten Moränenhügel (180 m ü.M.), die während der vergangenen Eiszeit im Gebiet abgelagert wurden. Jede Pflanze erzeugt über den Sommer 1,5 kg Trauben. Die daraus gewonnene Maische gärt zunächst acht Stunden lang auf den Schalen der Trauben, um die gewünschten Farbstoffe aufzunehmen. Darauf folgt eine zehntägige Fermentation, bevor der Wein zwei Monate lang in der Flasche zur Ruhe gelegt wird. Der Roséwein lässt sich mit einer Vielzahl von Gerichten kombinieren und ist bis zu drei Jahre lang lagerfähig.