



## Chiaretto di Bardolino La Casetta

Chiaretto di Bardolino DOC 2022

Ein Glas Bardolino zu Antipasti: eine einfache, aber verführerische Kombination.

**Artikelnummer** 4408.22  
**Weingut** La Casetta  
**Region** Bardolino  
**Jahrgang** 2022

**Degustationsnotiz**  
Helles Himbeerrosa, fruchtiges Bukett nach Erd- und Himbeeren, leicht zitrisch; frischer Auftakt, füllig, angenehme Säurestruktur, leicht herb im Abgang, würzig-mineralisch  
*Martina Korak, Önologin*

**Rebsorten**  
Corvina (50%)  
Rondinella (20%)  
Corvinone (20%)  
Molinara (10%)

**Speisenvorschläge**  
Aperitiv, Antipasti mit Fischen und Meeresfrüchten, leichte Gemüsequiche

**Lagern** Bis mindestens 2024 lagerfähig

**Genusstipp** Optimaler Genuss bei 8-10 °C

**Verschluss** Naturkork

**Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

**Analysedaten**

|                 |            |
|-----------------|------------|
| Alkohol         | 12.5%      |
| Freie SO2       | 21 mg/l    |
| Gesamte SO2     | 71 mg/l    |
| Flüchtige Säure | 0.10 g/l   |
| Gesamtsäure     | 5.0 g/l    |
| pH-Wert         | 3.21       |
| Restzucker      | 2.1 g/l    |
| Analysedatum    | 11.05.2023 |

**Gesetzliche Angaben**  
Biozertifikat: IT-BIO-007  
Herkunft: IT  
Abfüller: ICARO srl  
enthält Sulfite

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/4408.22](http://www.delinat.com/4408.22)