

Chiaretto di Bardolino: l'essenza dell'estate italiana in un calice di rosè

scritto da Redazione Wine Meridian | 28 Giugno 2024



Il **Chiaretto di Bardolino** – rosato a denominazione più amato e venduto in Italia – è il **vino ideale per la stagione estiva**. Celebre per il suo colore rosa chiaro tendente all'aranciato, ottenuto con la vinificazione in rosa delle uve di **Corvina**, è **ottimo come aperitivo** dopo una giornata al mare o come apericena informale da gustare in compagnia. Le sue fragranze, che spaziano dai fiori alle erbe aromatiche, dagli agrumi alle albicocche e ai frutti di bosco, offrono un'**esperienza gustativa piacevole e raffinata**, che non appesantisce. Al palato, il Chiaretto di Bardolino risulta **fresco** e con caratteristiche **note minerali "saline"**, tipiche dei vini che provengono da vigne coltivate su suoli di origine morenica, che lo rendono **leggero e versatile**.

Nella bella stagione, il **rosato del Lago di Garda** è perfetto come **aperitivo** in accompagnamento a sfiziosi finger food e si sposa perfettamente con le **insalate estive** condite con olio e un po' di aceto balsamico. Da provare con i **grandi classici della cucina estiva all'italiana** – come l'insalata caprese, il prosciutto e melone, l'insalata di riso e il carpaccio di carne – esalta tutti i piatti di pesce, come crudité, paella, crostacei e anche sushi.