

Italian wines in the world: Bardolino doc Chiaretto Val dei Molini di Cantina di Custoza

scritto da Redazione Wine Meridian | 9 Maggio 2020



Bardolino doc Chiaretto Val dei Molini

Colore: Rosè

Anno di produzione: 2019

Prezzo: 4,60 euro

Produzione annua: 50.000 bottiglie

Denominazione: DOC

Affinamento: 3 mesi in acciaio

Uvaggio: Corvina 80%; Molinara 10%; Rondinella 10%

Il Bardolino Chiaretto è uno dei vini più apprezzati tra quelli ottenuti nella versione rosati a livello nazionale.

Un vero rappresentante della freschezza che le brezze

invernali e il calore estivo, tipiche del lago di Garda, riescono a donare, per arrivare al terreno morenico che nutre i vigneti e trasferisce anche la nota minerale tipicamente dolce per poterlo rendere così affascinante in ogni stagione. Prodotto esclusivamente con vitigni autoctoni come la Corvina, che ne determina colore e corpo, la Rondinella per la piacevole nota erbacea e la Molinara per la morbidezza e freschezza, la veloce macerazione sulle bucce dona un colore straordinario per eleganza e brillantezza, un misto di petali di rosa con riflessi che riportano alla buccia di cipolla, per impressionare anche la vista, che in vini come questi è particolarmente attenta.

L'olfatto è piacevolmente colpito dalla nota di frutta fresca a bacca rossa, ottimi sentori di fragola e biancospino, assieme ad un bouquet di fiori freschi che poi all'ingresso in bocca aprono ad una mineralità piacevole e ben bilanciata, lasciando quella nota sapida e acida particolarmente armonica e dal finale morbido e persistente.

Un vino che si presta ad ogni stagione per la sua piacevolezza e capacità trasversale negli abbinamenti, da un antipasto con bruschetta all'olio del Garda, per arrivare ad un primo di pesce al forno. Noi lo abbiamo provato con una mai banale Caprese con mozzarella di bufala e possiamo confermarvi la straordinaria pulizia che lascia al palato, assieme ai suoi profumi che riportano alle dolci colline di Custoza.

Company Profile

Fondata nel 1968 per volontà di 83 soci, la Cantina di Custoza ne annovera oggi circa 220 che conferiscono l'uva ottenuta da oltre 1.000 ettari di vigneti coltivati in terreni collinari a sud-ovest del Lago di Garda, situati prevalentemente nei comuni di Sommacampagna, Valeggio sul Mincio, Sona e Castelnuovo del Garda. Corvina, Garganega, Trebbiano di Lugana, Tocai Friulano, Molinara, Rondinella, Riesling Italico, Merlot e Cortese sono le principali varietà d'uva da cui nascono i vini che raccontano la terra e la natura, frutto di passione e dedizione. "I Classici", "Val dei Molini",

“Biologico”, gli “Spumanti” e la selezione “Custodia” sono le principali linee di produzione, che racchiudono vini come Custoza, Bardolino, Lugana, Merlot, Garganega e Corvina, con cui Cantina di Custoza raggiunge risultati significativi non solo in Italia, ma anche nel panorama internazionale. La Cantina di Custoza ha avuto e continua ad avere prestigiosi riconoscimenti: i suoi vini conquistano mercati e clienti sempre nuovi.

Cantina di Custoza

Via Staffalo, 1 – Custoza Sommacampagna, VR 37066 IT

info@cantinadicustoza.it- +39 045 516200

www.cantinadicustoza.com