

ROSÉ CHIARETTO BARDOLINO

[rozé kiareto bardolino]

vinařství / winery CAVALCHINA

[kavalkina]

Itálie, oblast / region Veneto

Rodinná vinařská tradice vinařství Cavalchina sahá do oblasti s mimořádně bohatou historií. Archivní záznamy z habsburského katastru již v roce 1848 potvrzují existenci vysoce kvalitních a odolných vinic právě na tomto místě. Vinařství tak navazuje na dlouhou kontinuitu pěstování révy a spojuje ji s moderním, citlivým přístupem k výrobě vína.

Vína Cavalchina jsou charakteristická čistým odrůdovým projevem, elegancí a spolehlivou kvalitou, přičemž si zachovávají výborný poměr ceny a hodnoty.

The history of the Cavalchina winery is closely linked to a region with a remarkably long winemaking tradition. Historical records from the Habsburg land registry already in 1848 mention the presence of high-quality, resilient vineyards on this very site. Today, the estate builds on that heritage while embracing a modern and carefully considered winemaking approach.

Wines from Cavalchina are known for their purity of varietal expression, elegance, and consistent quality, while offering excellent value for money.

Apelace/appellation: Chiaretto Bardolino DOC

Odrůda/variety: Corvina, Rondinella, Molinara

Popis/description: **Aroma zralého lesního ovoce s tóny jahod a třešní. Jemná, svěží a elegantní ovocná chuť s jemnou dochutí.** / *Aroma of ripe forest fruit with notes of strawberries and cherries. Delicate, fresh, and elegant fruity palate with a gentle finish.*

Podávat při/serving temperature: **8-10°C**

Doporučení k jídlu/recommended food pairing: **salát, studené předkrmy, losos** / *salad, cold starters, salmon*

Klima/climate: mírné, teplé klima s výrazným vlivem jezera Garda, které změkčuje zimy, ochlazuje léta a pomáhá zachovat svěžest a aromatiku vína / *a mild, warm climate strongly influenced by Lake Garda, which moderates winters, cools the summers, and helps preserve the wine's freshness and aromatics*
Půda/soil: vápenec, jíl a štěrk / *limestone, clay, and gravel*

Nadmořská výška/altitude: 100-120m

Vinifikace/vinification: hrozny určené pro Chiaretto se sklízí o dva týdny dříve než hrozny určené pro červené víno, fermentace v nerezovém tanku / *the grapes intended for Chiaretto are harvested about two weeks earlier than those for the red wine, fermentation takes place in stainless-steel tanks.*

