



CHIARETTO

The Italian Dry Rosé

fotocru.it/bardolino

Il Chiaretto

Il Chiaretto di Bardolino o Chiaretto, come è noto a livello locale, è un rosé chiaro prodotto sulle rive del Lago di Garda. Il Chiaretto è molto apprezzato per la sua personalità frizzante e asciutta, il suo aspetto casual, la sua atmosfera informale.

Secondo la tradizione, le origini del Chiaretto risalgono al XIX secolo quando Pompeo Molmenti, avvocato e scrittore che aveva un vigneto sul lago di Garda, iniziò a produrlo. Era il 1896. Tuttavia, il più antico documento locale che menzionava la parola "Chiaretto" legata al vino è il vocabolario "Crusca Veronese" stampato a Verona 90 anni prima, nel 1806.

Nel 1968 il Bardolino Chiaretto fu tra le prime denominazioni in Italia a ricevere il Doc come riconoscimento della tradizione storica e della qualità del vino. Dalla vendemmia 2014, i viticoltori Chiaretto hanno messo in atto la *Rosè Revolution*, conferendo al vino un colore rosa molto pallido e note più aromatiche e floreali.

Oggi Chiaretto è un vino popolare, leader nel settore del rosé italiano, con una produzione di 9,5 milioni di bottiglie all'anno. Viene venduto principalmente in Italia e Germania, con un importante incremento nei mercati statunitensi, canadesi e scandinavi.

Una tonalità più chiara di pallido

Chiaretto significa qualcosa oltre il pallido, "una tonalità più chiara di pallido". Il colore chiaro è dovuto al breve contatto del mosto con la buccia dell'uva, dove si trova il pigmento.

Il Chiaretto offre ai consumatori la possibilità di gustare un rosé di varietà autoctone italiane, ovvero la Corvina, che è l'uva rossa primaria utilizzata per il Chiaretto insieme ad altre uve come la Rondinella e la Molinara. La Corvina è l'uva principale utilizzata per la produzione di alcuni importanti vini rossi italiani, come l'Amarone, la Valpolicella e il Bardolino.

Il rosa va con tutto

Il Chiaretto è perfetto per ogni occasione, ad ogni ora, tutto l'anno. Come aperitivo o ad

una festa in piscina con gli amici, durante l'estate al mare e in inverno sulla neve, abbinato a spaghetti e pizza, ma anche con pesce e sushi, è sempre tempo di Chiaretto.

Freschezza e note agrumate sono le caratteristiche principali del Chiaretto. Le sue fragranze spaziano dai fiori ai toni erbacei, dagli agrumi alle albicocche e ai frutti di bosco, il tutto accompagnato da sentori di spezie, come la cannella, i chiodi di garofano o la vaniglia.

Al palato, il Chiaretto offre freschezza, grazie alla zona in cui le uve vengono coltivate. Il mistero della mineralità può essere risolto guardando più da vicino il terreno. Le colline moreniche dove viene coltivata la Corvina sono state create da antichi ghiacciai che hanno preso le rocce dalle montagne e le hanno spostate verso il basso. Pertanto, nonostante sia prodotto nel clima molto mite delle dolci colline del Lago di Garda, circondato da uliveti, il Chiaretto può essere considerato un vino di montagna. La brezza del suolo e del lago, l'abilità dei viticoltori e l'alta tecnologia hanno permesso di creare un vino rosé in grado di reggere anche agli amanti del vino più esigenti.

Il Chiaretto: i numeri

Soci del Consorzio Tutela del Chiaretto e del Bardolino: 1029
(795 viticoltori, 120 vinificatori, 114 imbottiglieratori)

Estensione del vigneto della doc: 2576 ettari, di cui 1000 ettari di Chiaretto

Bottiglie di Chiaretto prodotte nel 2017: 9,5 milioni (+12% rispetto al 2016)

Resa per ettaro: 12 tonnellate