



CONSORZIO  
DI TUTELA  
**CHIARETTO  
E BARDOLINO**

Comunicato stampa dell'8 novembre 2018

***IL CHIARETTO CHE VERRÀ:***  
**A BARDOLINO SI SCOPRE UN INEDITO ROSÈ**

**Lunedì 10 dicembre dalle 14.30 alle 19.30 appuntamento a La Loggia Rambaldi per degustare il Chiaretto di Bardolino prima dell'imbottigliamento**

Una giornata per scoprire un'insolita versione del **Chiaretto di Bardolino**. **Lunedì 10 dicembre 2018 dalle 14.30 alle 19.30** il ristorante **La Loggia Rambaldi** di Bardolino ospiterà la prima edizione de *Il Chiaretto che verrà*, degustazione organizzata dal **Consorzio Tutela del Chiaretto e del Bardolino** per presentare il **rosé in vasca**, prima dell'imbottigliamento.

"Da alcuni anni – spiega **Franco Cristoforetti**, Presidente del Consorzio Tutela del Chiaretto e del Bardolino – siamo impegnati nel comunicare la longevità del Chiaretto di Bardolino attraverso degustazioni verticali che ne hanno dimostrato l'eccellente tenuta nel tempo. Crediamo tuttavia che vi sia un altro aspetto di grande fascino, ed è lo stato evolutivo del Chiaretto nei primi mesi dopo la fermentazione, quando il vino è ancora torbido e le note primarie di pompelmo rosa e albicocca sono molto intense. L'annata 2018 si preannuncia molto buona: abbiamo avuto una vendemmia equilibrata, capace di darci una gamma di profumi particolarmente intensa".

La prima edizione dell'evento *Il Chiaretto che verrà* vedrà la partecipazione di circa quaranta cantine consortili e sarà l'occasione per verificare insieme ai produttori se l'annata ha rispettato le aspettative, oltre che una giornata in cui pubblico e operatori potranno conoscere una versione inedita del Chiaretto di Bardolino, che finora solo

pochi fortunati hanno avuto l'occasione di degustare. Insieme con il nuovo Chiaretto del 2018 le aziende porteranno in degustazione anche il Chiaretto del 2017.

Il banco d'assaggio si inserisce in un fine settimana di celebrazioni per il Consorzio, che da sabato 8 a lunedì 10 dicembre festeggia il cinquantesimo anniversario della fondazione e che **domenica 9 dicembre alle 17.30** inaugura a Bardolino la **nuova sede** di Villa Carrara Bottagisio.

Durante tutto il pomeriggio di lunedì 10 dicembre il ristorante La Loggia Rambaldi si trasformerà in un banco d'assaggio con degustazioni libere dei rosati del Consorzio e specialità gastronomiche gardesane. Il costo del calice per le degustazioni è di € 10 per l'intero e di € 5 per il ridotto, riservato ai soci delle associazioni di settore con tessera valida (Slow Food, Ais, Onav, Fisar, Fis, Scuola europea Sommelier). L'ingresso è libero per i residenti nel Comune di Bardolino e per operatori di settore (ristoranti, enoteche, distribuzioni, gastronomie, hotel).

*Ufficio stampa Italia:*

*Michele Bertuzzo*  
*michele@studiocru.it*  
*347 9698760*

*Carlotta Flores Faccio*  
*carlotta@studiocru.com*  
*324 6199999*