



## Cépage rosé Brut: uno Charmat di classe ed eleganza

**Una interpretazione del Chiaretto spumantizzata della cantina Le Morette di Peschiera del Garda che gratifica il palato grazie ad un perlage fine e croccante con delicate note fruttate**



La famiglia Zenato in vigna con i collaboratori (Foto © www.luganalemorette.it).

Sul lago di Garda, ma per fortuna non solo lì, il **Bardolino Chiaretto** è un'istituzione. E oggi più che mai una gran bella interpretazione di quel blend tutto veneto-veronese fatto da **Corvina**, **Rondinella** e **Molinara**. Se in più si aggiunge un terreno fatto di ricordi e substrati morenici, l'appeal organolettico non solo è appagato ma diventa persino entusiastico.

Tra le numerose interpretazioni esistenti, abbiamo avuto l'opportunità di assaggiare il **Bardolino Chiaretto Spumante Brut "Cépage rosé"** della cantina **Le Morette**. Fondata da **Gino Zenato** oltre 60 anni fa, come vivaio per di barbatelle, nel 1981 la gestione passa al figlio Valerio che potenzia la produzione con vini di valore grazie anche ai 32 ettari vitati di proprietà aziendale. Oggi Fabio e Paolo, terza generazione di viticoltori, affiancano Valerio portando in bottiglia un terroir fatto di passione, tradizione e grande, grande, grande qualità.

### **Cépage Rosé Le Morette, sensualità e freschezza**

Per quanto riguarda il nostro assaggio parliamo di Bardolino Chiaretto Spumante Brut "**Cépage rosé**". Grazie ad una **breve macerazione sulle bucce**, ottenute da viti allevate a Guyot nei vigneti di Lazise, l'intensità cromatica raggiunge una **tonalità sensuale e dolce**. A questa segue una **fermentazione in acciaio** a cui fa seguito un affinamento sulle vinacce.



Cépage Rosé – Bardolino Chiaretto Spumante Brut (Foto © www.luganalemorette.it).

La **presa di spuma** avviene tramite il [metodo Charmat](#), lungo (circa 5 mesi), che dona, comunque, un **perlage inebriante e freschissimo** che mantiene inalterato il dna gustativo varietale e gli permette di acquistare eleganza e verticalità tagliente e sbarazzina al sorso. Infine, per almeno 4 mesi, il vino riposa in bottiglia prima di essere commercializzato.

### **DiVini connubi d'arte**

Assaggiare questa interpretazione del [Chiaretto spumantizzato](#) porta alla mente la tensione verticale, sensuale e tagliente del quadro "*Amanecer perfumado por una ducha de oro*" dell'artista Joan Miro.



**Data di creazione**

10/01/2020

**Autore**

riccardo-isola