

Chiaretto di Bardolino: profumi e delicatezza gardesana

scritto da Riccardo Isola | 17/01/2020



Dall'azienda Gentili una versione, ferma, del simbolo in rosé di uno dei testimoni più autentici e antichi del *savoir faire* enologico

Ci sono figli autentici di un terroir vitivinicolo che soddisfano per lo loro grande, chiara e immediata rispondenza identitaria e territoriale. Un **vino sinceramente locale ma non localistico** che sa parlare la lingua della contemporaneità organolettica di un vino che soddisfa palati gentili, leggeri e più esigenti.

Questa versione della **cantina Gentili** nasce dalle vigne di Boldiera, brolo Aprile, Comune di Caprino veronese da una vigna di 35 anni compresa tra un'altitudine di 230 e 250 m.s.l. Le **uve Corvina** (60%), **Rondinella** (30%) e **Molinara** (10%) sono assemblate in un **elegante e sincero connubio di mix organolettici** fatti di eleganza, giusta sapidità, delicata morbidezza ed echi di acidità presenti ma mai pressanti.

Il **Chiaretto di Bardolino** Cantina Gentili, che abbiamo assaggiato, è un vino **delicato ma con la giusta personalità**. Bella beva e profumi netti arrivano da una vinificazione attenta e rispettosa della materia prima portata con rigore e rispetto a succedere in passaggi enoici delicati e tecnologicamente accorti. Fondamentale per il colore e per l'eleganza è il **travaso finale fatto in vasche di acciaio per cinque mesi** con agitazione settimanale delle fecce fini.

DiVini connubi d'arte

La versione del Chiaretto di Bardolino (fermo) di Gentili ricorda le sensazioni di autentica pacatezza interiore e armonia sensoriale de "**L'Alba**", il quadro del pittore impressionista **Claude Monet**.