

CHIARETTO

Il Chiaretto è la versione rosata del Bardolino. Viene ottenuto con le stesse uve. Il colore è un rosa molto chiaro. Regala profumi di fiori, di agrumi, di piccoli frutti di bosco, di mela verde, di albicocca, di spezia dolce, di clorofilla. Perfetto come aperitivo, si abbina con gli antipasti, con i primi piatti, con il pesce sia di mare che di lago, con il sushi e con la pizza.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosa molto chiaro.

Profumi: delicati profumi agrumi (mandarino, kumquat, cedro), di piccoli frutti di bosco (lampone, ribes, fragolina), di albicocca e di fiori di campo, accompagnati da leggeri e rinfrescanti sentori di clorofilla e di mela acerba e da sottilissime venature speziate (cannella, vaniglia).

Gusto: al palato il Chiaretto mostra la sua freschezza agrumata a una spiccata sapidità, che lo rende adatto all'aperitivo, così come agli abbinamenti gastronomici.

ABBINAMENTI DEL CHIARETTO

Il Chiaretto è perfetto come aperitivo o pre-dinner. In tavola, accompagna idealmente gli antipasti: salumi, antipasti di pesce o di verdure). Si abbina perfettamente con i primi piatti di pasta (con condimenti di carne, di pesce o di verdure) e con i ravioli. Sta a meraviglia con la tipica cucina estiva all'italiana: ad esempio l'insalata caprese (mozzarella, pomodoro e basilico), il prosciutto e melone, l'insalata di riso, il carpaccio di carne. Un curioso abbinamento è quello con i piatti a base di tartufo nero estivo (scorzone). È eccellente con il pesce, sia di mare che di lago, sia cucinato (alla griglia, al forno, al sale, bollito) che crudo (carpaccio di pesce). Da provare con la paella, oppure con il sauté di vongole, o ancora con i costacei (gamberoni alla griglia). Si adatta molto bene alla cucina orientale, anche speziata, ed è compagno ideale per il sushi.