

Velante Bertarosé Chiacetto, molinara & merlot, IGT Verona



Deze historische rosé van de familie Bertani is afkomstig van wijngaarden in de buurt van het Gardameer. Hij verleidt door zijn perfecte evenwicht tussen frisheid en structuur, waarbij de fruitige charme van de Molinara wordt gecombineerd met de rondheid van de Merlot. Hij belichaamt de elegantie van een jonge, levendige wijn, ideaal voor gezellige en luchtige momenten, maar met een vleugje complexiteit die hem onderscheidt van klassieke roséwijnen.

Oorsprong: Deze wijn is afkomstig uit de wijngaarden in het binnenland, tussen het Gardameer en de jonge plantages van Valpolicella, en profiteert van een gematigd klimaat en rijke bodems, die hem zijn frisheid en mineraliteit geven. De invloed van het meer en de nuances van het terroir van Verona geven zijn aromatische profiel een subtiele complexiteit.

Druiven: molinara 75% - merlot 25%

Vinificatie: De druiven, die op het moment van optimale rijpheid worden geoogst, worden in roestvrijstalen tanks gevinifieerd om hun frisheid te behouden. Na een korte maceratie rust de wijn ongeveer 3 maanden in tanks, waardoor hij zijn structuur en evenwicht tussen fruit en zuurgraad kan ontwikkelen.

Degustatie: Zijn koraalroze kleur doet denken aan de zoetheid van rijpe perziken. In de neus ontvouwt hij een palet van aroma's van kleine rode vruchten en zoete kruiden, terwijl hij in de mond verrast met zijn mooie structuur en levendige zuurgraad. De frisse en smakelijke afdrank maakt deze wijn even lekker als verfrissend.

Bewaarpotentieel: Jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 8-10 °C

Combinatie gerechten: Hij past uitstekend bij mediterrane antipasti, salades met citrusvruchten of gerechten op basis van gegrilde vis of schaaldieren. Zijn fruitige profiel en kruidige toets passen ook perfect bij fijne vleeswaren of verse kazen.

- Bouillabaisse
- ...