



Bardolino Chiaretto DOC

Aldo Adami

- **Produktionssted:** Vinhuset Aldo Adami ligger i Veneto området, lidt syd for vejen mellem Gardasøen og Verona. Vingården har sine rødder tilbage i 50'erne, men først i 80'erne, hvor bedstefaren Gaetano overtog driften, kom den første produktion under Adami-navnet. Dengang med DOC vinene Custoza, Bardolino og Bardolino Chiaretto, og de første vine så dagens lys i 1983. Sønnen Aldo har samme passion for vin og vingården, og gik ind i firmaet i 1987 hvor de investerede i en ny 300 m² stor vinkælder og nyt produktionsudstyr. Senere, omkring år 2000, udvidede de med yderligere 1000 m² og ny teknologi samt opkøb af nye marker – dette var færdigt i 2003. Siden 2015, har Aldos datter været en del af firmaet og de startede med deres første export af vine.
- **Druer:** Corvina, Rondinella, Molinara.
- **Høstet:** Sidste halvdel af september.
- **Duft:** Roser og kirsebær.
- **Smag:** Ukompliceret, let drikkelig – blød og elegant. Vinen passer til: Betegnelsen "universal vin" passer rigtig fint til denne rosé, der gør det godt som en aperitif, til lette forretter, pasta og fisk. Eller blot på terrassen en lun sommerdag.
- **Alkohol:** 12,0 %.
- **Temperatur til servering:** Serveres ved en temperatur på 8-10° C.



Pris ved 1 fl. **70,-**
 Pris ved 6 fl. **65,-**

dine vine kendetegner

Unikke vine som vi selv importerer til Danmark fra små vinhuse, hvor der kæles for detaljerne.

Value for money - alle vinene er bedømt af "lokalt ekspertpanel" som vurderer alle vinene til en højere salgspris.

Vin er en smagssag men samtidig også en tillidssag - vi sælger ikke vine, vi ikke selv vil drikke.

Vores vine skal ikke være for komplicerede, det betyder at vi primært vælger vine der er "let drikkelige".

Direkte import fra producentens kældre, betyder lavere pris til dig.

Vort salg er langt hen af vejen baseret på "selvbetjening" - vores grundige beskrivelser af vinene skulle gerne betyde, at du trygt kan vælge vin til netop dit behov eller smag.