

## Rosato "Il Laghetto" DOC

Jahrgang: 2025  
Erzeuger: Delibori  
Art. Nr.: 105.126

Herkunftsland: Italien  
Region: Lombardei  
Ort des Gutes: Mareno di Piave



---

### Weingut / Erzeuger

Die Sonne taucht den Himmel in glühendes Gold. Am Fuße der sanften Hügel funkeln die Lichter malerischer Dörfer rund um den Gardasee. Die Geräusche des Wellenplätschens vermischen sich mit dem Klirren der Gläser und dem lebhaften Stimmengewirr der Gäste im Restaurant. Eine Brise trägt den herrlichen Duft mediterraner Kräuter und frisch gebackener Pizza in die Nase. Dabei funkelt es goldgelb im Glas, während kalte Wassertropfen die eisige Weißweinflasche herunter perlen. Fernweh pur!

Mit der Weinlinie "Il Laghetto" (übersetzt: kleiner See, in Referenz an den Gardasee) bringen Sie dieses Urlaubsgefühl in die Gläser Ihrer Kunden. Das strahlende Etikett rundet diesen Eindruck gekonnt ab. Weine zum Verlieben!

### Beschreibung

Der Il Laghetto Rosato DOC wird nach der traditionellen Methode des Bardolino Chiaretto vinifiziert, wobei die Rebsorten Corvina und Rondinella im Mittelpunkt stehen. Die Weinberge rund um den Gardasee bieten mit ihren kalkhaltigen, moränischen Böden und dem milden Klima ideale Bedingungen für diese Trauben.

Nach der Lese werden die Trauben schonend gepresst, wobei eine kurze Maischestandzeit von wenigen Stunden entscheidend ist. Dieser Prozess verleiht dem Wein seine zarte Lachsrosa-Farbe, ohne zu viele Gerbstoffe aus den Schalen zu extrahieren.

Die Gärung erfolgt temperaturkontrolliert in Edelstahltanks, um die fruchtigen Primäraromen bestmöglich zu bewahren. Dabei entfalten sich die typischen Noten von Himbeeren, Erdbeeren und roten Johannisbeeren, während die feine Würze der Rondinella-Traube die Aromatik ergänzt.

Nach der Gärung bleibt der Wein für kurze Zeit auf der Feinhefe, um seine Struktur und Geschmeidigkeit zu verfeinern. Anschließend wird er früh abgefüllt, um seine frische, fruchtbetonte Stilistik zu bewahren.

Farbe: zartes Lachsrosa mit leichten kupferfarbenen Refle  
Rebsorte: Corvina, Rondinella  
Charakteristik: im Duft zarte Aromen von Himbeeren, Erdbeeren und einem Hauch von roten Johannisbeeren, am Gaumen leicht und süffig, mit Noten von saftigen Beeren und einer feinen Würze, angenehm frischer Nachhall mit einem Hauch von Kräutern und einer lebendigen Säure  
Ausbau:  
Liefereinheit: 6 Flaschen á 0,75 Liter

---

## Analyse

Alkoholgehalt:	12,5 % vol.
Restzucker:	7,5 g/l
Gesamtsäure:	5,8 g/l

---

## Gastromische Empfehlungen

Dieser fruchtige und frische Bardolino Chiaretto Rosé passt ideal zu leichten Sommergerichten wie einem knackigen Salat mit Ziegenkäse und karamellisierten Walnüssen oder einer Bruschetta mit Tomaten, Basilikum und Balsamicocreme. Seine saffigen Beerenaromen und die feine Würze harmonieren zudem wunderbar mit gegrilltem Lachs oder einer vegetarischen Gemüsequiche.

Stand: 10.06.2026 12:55 Uhr