

# Il rosé delle due riviere del Lago di Garda

written by Rivista di Agraria.org | 17 gennaio 2018

Domenica 11 e lunedì 12 marzo alla Dogana Veneta di Lazise anteprima del Chiaretto di Bardolino e del Valtènesi Chiaretto.



La Dogana Veneta di Lazise si prepara per la decima edizione di Anteprima Chiaretto. Domenica 11 e lunedì 12 marzo 2018 il Consorzio Tutela del Chiaretto e del Bardolino, in collaborazione quest'anno con il Consorzio Valtènesi, porta in riva al lago di Garda più di 80 produttori con circa 140 vini per presentare l'annata 2017 del Chiaretto prodotto sulle due riviere, quella veneta e quella lombarda.

La due giorni dedicata ai rosé gardesani prevede l'apertura al pubblico nella giornata di domenica 11 dalle 10 alle 18, mentre il lunedì 12 marzo sarà interamente riservato agli operatori di settore, dalle 14 alle 20.

“Insieme, il Chiaretto di Bardolino e il Valtènesi Chiaretto – spiega Franco Cristoforetti, presidente del Consorzio di tutela del Chiaretto e del Bardolino – sfiorano i 12 milioni di bottiglie, collocando il lago di Garda nel ruolo di leader assoluto nella produzione italiana di rosé a denominazione di origine. Quest'anno abbiamo voluto unire le forze delle due riviere gardesane all'insegna di uno stile territoriale unico nel panorama dei vini rosati italiani. Uno stile che trova fondamento nei suoli morenici che accomunano le due sponde del lago, nel clima mediterraneo del nostro territorio e anche nella disponibilità di uve autoctone naturalmente vocate alla vinificazione in rosa, come la corvina veronese per il Chiaretto di Bardolino e il groppello per il Valtènesi Chiaretto. È una collaborazione che i nostri due consorzi intendono rendere sempre più solida, ricercando future alleanze anche con le altre aree italiane storicamente orientate alla produzione di rosati da uve autoctone”.

L'orario di apertura al pubblico domenica 11 marzo è dalle 10 alle 18, mentre il lunedì l'Anteprima apre per gli operatori dalle 14 alle 20. Il costo del calice per le degustazioni in Dogana Veneta è di € 15 per l'intero e di € 10 per il ridotto. L'ingresso ridotto è riservato a tutti coloro che prenoteranno il calice al sito [www.anteprimachiaretto.it](http://www.anteprimachiaretto.it) e per i soci Ais, Onav, Fis, Slow Food, Fisar, Ristoranti Che Passione. Ulteriori agevolazioni sono previste per i residenti nel Comune di Lazise. Sono in programma, inoltre, delle degustazioni guidate, che si terranno nella sala consiliare del Municipio del Comune di Lazise, patrocinatore dell'Anteprima Chiaretto.

INFO IN BREVE | Anteprima Chiaretto Data: domenica 11 (ore 10-18) e lunedì 12 marzo 2018 (ore 14-20 solo operatori).

Luogo: Dogana Veneta di Lazise (Verona).

Biglietto: Costo intero del calice € 15. Prezzo ridotto € 10 per tutti coloro che prenoteranno il calice al sito e per i Soci Ais, Onav, Fis, Slow Food, Fisar, Ristoranti Che Passione.

Le degustazioni in Dogana Veneta sono libere per chi ha acquistato il calice. Info: [www.ilbardolino.com](http://www.ilbardolino.com) e [www.anteprimachiaretto.it](http://www.anteprimachiaretto.it)

Fonte: Consorzio Chiaretto di Bardolino DOC

17/01/2018