



VALTÈNESI CHIARETTO
RIVIERA DEL GARDA CLASSICO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Un rosato che nasce da uve a bacca nera da agricoltura biologica che hanno subito una vinificazione con parziale contatto delle bucce, per estrarne colore ed altre sostanze fondamentali. Questo vino è il frutto della sintesi tra la tradizione vinicola del lago di Garda e le tecniche di vinificazione più moderne.

VITIGNI: Gropello, Marzemino, Barbera e Sangiovese

UBICAZIONE: Valtènesi (Brescia)

ALTIMETRIA: 150 metri s.l.m.

SUOLO: Calcareo-argilloso di origine morenica

FORMA Guyot
D'ALLEVAMENTO:

VENDEMMIA: Manuale nel mese di settembre

VINIFICAZIONE: Sosta sulle bucce di circa 20 ore per estrarre colore e aroma.
Fermentazione e affinamento in acciaio.

AFFINAMENTO: 1 mese di riposo in bottiglia.

CARATTERISTICHE Dal colore rosa chiaro tenue, con riflessi rubino.

SENSORIALI: Offre un bouquet complesso ed intenso, con note fruttate (frutta rossa) e floreali.
Al palato è fresco, fine, con una spiccata sapidità ed un leggero retrogusto mandorlato.

ALCOOL: 12,50%

FORMATO: Bottiglia da 0,750 litri

ABBINAMENTI: Come aperitivo e con antipasti: salumi, antipasti di pesce o di verdure. Con l'insalata caprese, il prosciutto e melone, l'insalata di riso, il carpaccio di carne. Anche con primi piatti con condimenti di carne, di pesce o di verdure.

TEMPERATURA DI 10/12°C
SERVIZIO: