



CHIARETTO



VITIGNO

Groppello, Barbera e San Giovese



DENOMINAZIONE

Valtinesi riviera del Garda Classico DOC



TERRENO

Terreno morenico sabbioso con frazione di argilla



ALLEVAMENTO

Guyot monolaterale a 8 gemme



DENSITÀ PIANTE / RESA PER PIANTA

4000 / H – 1,8 kg per pianta



LAVORAZIONE

Uve raccolte a mano, macerazione a freddo per 6 ore, svinatura dopo "alzata di cappello", fermentazione per 15/20 giorni a temperatura controllata 16-18 gradi, affinamento in acciaio per 5/6 mesi



VISTA

Rosa tenue e melograno, tipiche di una lavorazione soffice e delicata degli acini, che conferiscono al prodotto finale una fragranza elegante e raffinata



NASO

Profumi di pesca, fiori bianchi e sentore finale di fragola



PALATO

Fresco e floreale, con note erbacee di tè verde



ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo, primi piatti a base di pesce bianco e pizza.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire ad una temperatura tra i 6 e i 10 gradi.



GRADO ALCOLICO

12,5%