

RIVIERA DEL GARDA CLASSICO DOC CHIARETTO



Classificazione: Denominazione di Origine Controllata

Zona di Produzione: A sud del lago di Garda sulla collina morenica con altitudine di 80 metri slm zona Garda Classico

Uve: : Groppello 40% Marzemino 20% Sangiovese 20% Barbera 20%

Resa per Ettaro: 100/110 quintali per ettaro.

Caratteristiche del Terreno: Leggera collina con suolo morenico argilloso calcareo

Epoca di Vendemmia: Terza decade di settembre.

Vinificazione: Diraspatura e spremitura soffice delle uve con estrazione massima

del 60% di mosto fiore che farà macerazione con le bucce in acciaio per circa tre ore. Svinatura prima dell'alzata di cappello, e fermentazione in botti di acciaio.

Affinamento: 5 / 6 mesi in botti di acciaio. Imbottigliamento a marzo dell'anno successivo la raccolta. Verrà messo in commercio dopo 2 / 3 mesi di riposo in bottiglia

Note di Degustazione: E' un vino di alta qualità, dal colore rosa, petalo di rosa, buccia di cipolla. Possiede le migliori caratteristiche dei vini del terreno morenico del lago di Garda. Sapore fresco, fine, sapido con spiccata salinità, un corpo elegante, un delicato profumo ed un raffinato bouquet.

Gradazione Alcolica: 12% Vol.

Acidità Totale: 6 g/l

Estratto Secco: 21,5 g/l

Zuccheri residui: 7 g/l

Temperatura di Servizio: 8° - 10° C.

Abbinamenti: È particolarmente indicato per pesce, carni

bianche ed antipasti. Apprezzato come aperitivo.