

Riviera del Garda Classico Chiaretto DOC

UVE:	Groppello (prevalentemente), Barbera, Sangiovese e Marzemino
ZONA DI PRODUZIONE:	Lago di Garda
ALTITUDINE:	80 - 150 mt. s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Di origine morenica, moderatamente profondi
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	cordone speronato, guyot
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	da 1.800 piante ad ettaro sui vecchi impianti, 4.000 piante ad ettaro i nuovi impianti
EPOCA DI VENDEMMIA:	Seconda metà di settembre
GRADO ALCOLICO:	12,5 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	10 - 12 °C
DURATA:	1 - 2 anni
BTG PER CARTONE:	6
FORMATO (CL):	75

SCHEDA TECNICA

Parte vinificato in rosato con spremitura soffice delle uve, parte sottoposto a leggera macerazione sulle buccie per 10-12 ore (levata del cappello). Le partite, vinificate separatamente, fermentano ad una temperatura controllata tra i 18 e i 20 °C in serbatoi di acciaio per 8 giorni.

Dopo la prima sfeccatura, i vini affinano per alcuni mesi a contatto con la feccia nobile (battonage in acciaio), successivamente assemblati (cuvè) ed imbottigliati.

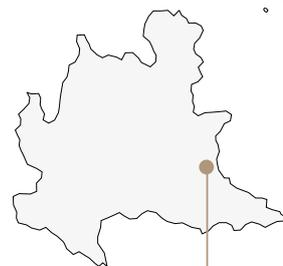
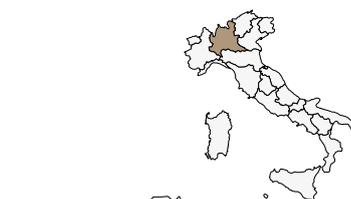
SCHEDA ORGANOLETTICA

Il delicato colore rosato introduce le fragranze floreali di rosa canina e le note fruttate di arancia e fragoline di bosco con accenni di lychee e di zenzero in una espressione olfattiva elegante e al tempo stesso variegata. La suadenza dei profumi trova progressiva manifestazione in una freschezza gustativa di gustosa succulenza, resa vibrante da una sapidità che dona propulsione alle croccanti nuance aromatiche di frutti di bosco e spezie dolci.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale come aperitivo, ben si abbina a molti antipasti e bocconcini appetitosi della tradizione italiana, a base di affettati o di pesce. Compagno cromatico ideale per le preparazioni con ingredienti color rosato, come gamberetti o salmone, si esalta persino su molti piatti speziati della cucina orientale.

Stilrose



Santa Margherita