

## LINEA BELLERIVE

---

### CHIARETTO GARDA CLASSICO D.O.C.

**Vitigno:** 50% Groppello, 15% Barbera,  
15% Sangiovese e 20% Marzemino.

**Zona di produzione:** Valtènesi  
(Polpenazze del Garda).

**Superficie:** Ha. 09.50

**Altitudine:** Mt. 150 s.l.m.

**Esposizione:** Totale.

**Terreno:** In prevalenza di origine  
calcareo.

**Tipo di coltura:** Allevamento a filare  
con potatura a Gouyot.

**Anno d'impianto:** 1985.

**Periodo di raccolta:** Settembre.

**Vinificazione:** Pigiatura soffice dell'uva.  
Breve contatto con le bucce durante la  
macerazione. Svinatura all'ottenimento  
del colore "rosato".

Completa la vinificazione in bianco in  
vasche di acciaio inox a temperatura  
controllata.

**Colore:** Rosa tenue.

**Profumo:** Floreale e fresco.

**Sapore:** Sapido, intenso e morbido.

**Temperatura di degustazione:** 12°C

**Abbinamenti:** Piatti estivi a base di  
pesce, carni bianche.

