

## CHIARETTO VALTÈNESI D.O.C.

**Vitigno:** 60% Groppello, 10% Barbera, 15% Sangiovese, 15% Marzemino

**Zona di produzione:** Valtenesi (Polpenazze del Garda)

**Terreno:** In prevalenza di origine calcarea

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

**Periodo di raccolta:** Ultima decade di settembre

**Vinificazione:** Pigiadiraspatura soffice. Breve contatto con le bucce durante la macerazione. Svinatura all'ottenimento del colore rosato. Finisce la vinificazione in bianco in particolari vasche di acciaio inox a temperatura controllata

**Colore:** Rosato con riflessi rubino viola

**Profumo:** Delicato, floreale, bon bon inglese

**Sapore:** Morbido con fondo neutro o leggermente amaro che ricorda la mandorla

**Temp. degustazione:** 12°C

**Abbinamenti:** Piatti estivi a base di pesce, carni bianche e pizza, salami

