

LINEA 1931

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 Gouyt.

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.

