

Antitesi Chiaretto Valtènesi D.O.C.

VITIGNO: 90% Gropello, 10% Barbera

ZONA DI PRODUZIONE: Valtènesi (Polpenazze del Garda)

TERRENO: In prevalenza di origine calcarea

TIPO DI COLTURA: Allevamento a filare con potatura a Gouyot

PERIODO DI RACCOLTA: Settembre

VINIFICAZIONE: Gropello e Barbera subiscono due vinificazioni separate. Antitesi nasce in parte da pressatura con resa bassissima al 50% ed in piccola parte per alzata di cappello, che dona al nostro vino Rosa la sua importante struttura. La peculiare vinificazione avviene tramite una lunga permanenza del vino a contatto con le sue fecce nobili. Ecco che Antitesi acquisisce rotondità, potenza e complessità.

COLORE: Rosé

PROFUMO: Molto profumato e complesso con sentori di erbe e frutta.

SAPORE: Sapido, complesso ed elegante.

TEMPERAT.DEGUSTAZIONE: 9°C

ABBINAMENTI: Piatti elaborati a base di pesce, carni bianche saporite e crostacei.

