

Rosavero Chiaretto Valtènesi D.O.C.

VITIGNO: 60% Groppello, 15% Sangiovese, 15% Marzemino, 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: Ultima decade di settembre

VINIFICAZIONE: Tutte le varietà vengono vinificate separatamente. Leggero contatto variabile tra buccia e mosto con separazione di quest'ultimo all'ottenimento delle caratteristiche desiderate. Segue fermentazione a bassa temperatura in serbatoi d'acciaio in modo da avere la maggiore neutralità possibile e l'esaltazione delle singole caratteristiche di ogni vitigno.

COLORE: Rosa antico tendente al pesca

PROFUMO: Intenso, fine, agrumato e a tratti salino. Invitante con leggere note speziate che ricordano il pepe nero. Sensazioni di uva fragola.

SAPORE: Mineralità, sapidità e freschezza sono le note che contraddistinguono l'assaggio. Lungo e persistente, mantiene comunque leggerezza e setosità.

TEMPERAT.DEGUSTAZIONE: 9°C

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

