

Rosavero Chiaretto Valtènesi D.O.C.

Rebsorte: 60% Groppello, 15% Sangiovese, 15% Marzemino, 10% Barbera

Anbaugebiet: Valtènesi (Polpenazze del Garda)

Boden: Vorwiegend Kalkböden

Erziehungsform: Reihenanbau mit spalierförmigem Guyot Schnitt.

Weinlesezeit: Handlese mitte September

Herstellung: Entrappung und sanfte Pressung.

Nur sehr kurze Mazerationszeit mit Maischekontakt. Abziehn des Mostes nachdem sich die gewünschte Rosefarbe entwickelt hat. Alle Trauben werden einzeln vinifiziert. Der Rosé durchläuft dann die Vinifizierung wie beim Weißwein in Edelstahl bei kontrollierter Temperatur. So behält der Rosé seine klare Aromatik und die lebendige Frische.

Farbe: Altrosa

Duft: Intensive und fein zugleich. Leichte würzige Noten die an schwarzen Pfeffer erinnern.

Geschmack: Mineralisch und frisch sind die Noten, die die Verkostung auszeichnen. Lang und anhaltend, behält er dennoch seine Leichtigkeit und Seidigkeit.

Serviertemperatur: 9°C

Serviervorschlag: Sommerküche, Fleisch und Fischbasis, helles Fleisch, Pizza oder auch als Aperitive super geeignet.

