

## **RIVIERA DEL GARDA**

### **CLASSICO CHIARETTO D.O.C.**

Vino che, per la tecnica di vinificazione, si può considerare unico, prodotto da uve di Groppello, Marzemino, Barbera e Sangiovese. Il colore è rosa brillante, il gusto fresco e spiccatamente sapido con un retrogusto talvolta di mandorla, al naso esprime profumi particolarmente delicati di fiori.

#### **DENOMINAZIONE DI ORIGINE**

RIVIERA DEL GARDA CLASSICO CHIARETTO D.O.C.

#### **UVAGGIO**

Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera

#### **VINIFICAZIONE**

Raccolta manuale in cassette, macerazione in rosso a temperatura controllata per pochissime ore (12-24 ore a seconda dell'annata), fermentazione alcolica operata da lieviti selezionati.

#### **ANALISI ORGANOLETTICA**

Colore rosato brillante, elegante e delicato al naso con profumi di rosa e pesca, il gusto è fresco e spiccatamente sapido con retrogusto di mandorla.

#### **ABBINAMENTI**

Piacevole aperitivo estivo, ottimo con pesce soprattutto di lago, alborelle fritte, sardine alla griglia e spaghetti al coregone, nonché in abbinamento alle carni bianche.

Contiene solfiti - Contains Sulfites - Enthalt Sulfite

PRODOTTO IN ITALIA

