

FAMIGLIA OLIVINI®

VIGNAIUOLI DAL 1970

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 saporito 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 saporito 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

