

FAMIGLIA OLIVINI®
VIGNAIUOLI DAL 1970

RIVIERA DEL GARDA CLASSICO

VALTENESI CHIARETTO D.O.C.

Ein dank der besonderen Weinbereitungsmethode einzigartiger Wein aus den Rebsorten Gropello, Marzemino, Barbera und Sangiovese. Von strahlend rosa Farbe präsentiert sich der Wein am Gaumen frisch und äußerst wohlschmeckend, zuweilen mit einem Nachgeschmack nach Mandeln. In der Nase entfaltet er besonders zarte blumige Duftnuancen

URSPRUNGSBEZEICHNUNG

Riviera Del Garda Classico Valtenesi Chiaretto D.O.C.

TRAUBENMISCHUNG

Gropello, Marzemino, Sangiovese, Barbera

BETRIEBSTEMPERATUR

8-10° C

WEINBEREITUNG

Manuelle Ernte, Rotweinzuckerung bei kontrollierter Temperatur für einige Stunden (12-24 Stunden je nach Jahrgang), alkoholische Gärung durch ausgewählte Hefen.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Pleasant summer aperitif, excellent with fish especially from the lake, fried bleaks, grilled sardines and spaghetti with white fish, and combined to white meats.

Contiene solfiti - Contains Sulfites - Enthält Sulfite

HERGESTELLT IN ITALIEN

