

**FAMIGLIA OLIVINI®**

**VIGNAIUOLI DAL 1970**

## **RIVIERA DEL GARDA**

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

Vin qui, de par la technique de vinification, peut être considéré unique, issu de cépages de Groppello, Marzemino, Barbera et Sangiovese. La robe est rose vif, en bouche, il est frais et très sapide avec parfois un arrière-gout d'amande, le nez exprime de délicates senteurs de fleurs.

### **APPELLATION D'ORIGINE**

RIVIERA DEL GARDA CLASSICO CHIARETTO D.O.C.

### **ASSEMBLAGE**

Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera

### **VINIFICATION**

Vendanges manuelles en cageots, macération à température contrôlée pendant quelques heures (12-24 heures en fonction de l'année), fermentation alcoolique effectuée par des levures sélectionnées.

### **ANALYSE SENSORIELLE**

Robe rose brillante, nez élégant et délicat avec des parfums de rose et de pêche, en bouche, il est frais et nettement sapide avec un arrière-goût d'amande.

### **ACCORDS METS ET VINS**

Agréable pour un apéritif d'été, excellent surtout avec les poissons d'eau douce, les fritures de petits poissons, les sardines grillées et les spaghetti au corégone et en accompagnement des viandes blanches.

Contient des sulfites

PRODUIT EN ITALIE

