

**FAMIGLIA OLIVINI®**  
**VIGNAIUOLI DAL 1970**

## **UNALUNA 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

