

## リヴィエラ・デル・ガルダ クラッシ D.O.C.

キアレット D.O.C.

使用する品種はバルベーラ、サンジョヴェーゼ、マルツェミーノ、グロッペッコの4種。製造法で独特なワイン。  
明るいピンク色、フレッシュ、さっぱりした風味がアーモンドの後味に合わせる。繊細な花の香り。

### 格付

リヴィエラ・デル・ガルダ クラッシコ D.O.C.

### ブドウ品種

バルベーラ、サンジョヴェーゼ、マルツェミーノ、グロッペッコ

### 造り方

手狩り・年によって12及び24時間のマセラシオン・厳選酵母によるアルコール発酵

### 官能評価

明るいピンク色、桃とバラの風味を表すエレガント、繊細な香り。さっぱりした風味とアーモンドの後口を楽しめます。亜硫酸塩が含まれています。

### マリアージュ

夏に食前お酒としておすすめ。鶏肉・豚肉ともとても合う。

亜硫酸塩を含む

イタリアで生産

