

GARDA CLASSICO CHIARETTO



Uvaggio

65% Groppello - 25% Marzemino – 10% Cabernet Sauvignon

Vigneto

Il sistema di allevamento è ad archetto semplice. La densità d'impianto è di 4.000 ceppi per ettaro e la produzione è di circa 3 kg. per pianta. Il terreno è di tipo morenico situato a sud del Lago di Garda, con i filari esposti a nord-sud. La vendemmia è di tipo manuale.

Vinificazione

L'uva appena raccolta viene pressata direttamente. La pressatura avviene in maniera soffice, in questo modo si riesce a ricavare solamente la parte più ricca e preziosa del mosto, il cosiddetto mosto fiore. Viene fatto fermentare a temperatura controllata per la durata del processo che è di circa 7 - 10 giorni.

Affinamento

Il chiaretto viene tenuto a contatto con le fecce fini attraverso il batonnage per circa 4 mesi. Dopo l'imbottigliamento viene lasciato affinare per circa un mese in bottiglia prima di essere commercializzato

Note organolettiche

Vino dal luminoso color rosa con accenni di riflessi violacei. Al naso si percepiscono profumi di petalo di rosa e lavanda. In bocca è piacevolmente delicato con un accentuata sapidità conferitagli tipicamente dai terreni morenici situati nei pressi del lago di Garda. Risulta fruttato con note di pompelmo rosa, amarena e ribes rosso.

Abbinamenti

Vino di facile beva che si abbina a diversi piatti a base di pesce e verdure, ottimo come aperitivo e anche con la pizza.