

# GARDA CLASSICO CHIARETTO

---



## **Traubenmischung**

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

## **Weinberg**

Die Reberziehung erfolgt nach dem System der Einfachen Bogenerziehung. Die Bepflanzungsdichte liegt bei 4.000 Rebstöcken pro Hektar und die Produktion beträgt etwa 3 Kg pro Pflanze. Der Boden ist moränischen Ursprungs und das Anbaugebiet befindet sich südlich des Gardasees, wo die Rebreihen von Norden nach Süden ausgerichtet sind. Die Weinlese erfolgt von Hand

## **Weinherstellung**

Die frisch gelesenen Trauben werden direkt gepresst. Die Pressung erfolgt sanft, so dass nur der reichhaltigste und wertvollste Teil des Mostes, der sogenannte Blütenmost, gewonnen werden kann. Er wird bei kontrollierter Temperatur für die Dauer des Prozesses, die etwa 7 – 10 Tage beträgt, vergoren.

## **Ausbau**

Der Chiaretto bleibt durch die Batonnage für ca. 4 Monate mit der Feinhefe in Kontakt. Nach der Abfüllung wird er noch etwa einen Monat in der Flasche verfeinert, bevor er verkauft wird.

## **Organoleptische Eigenschaften**

Der Chiaretto ist von einer leuchtend rosafarbener Farbe mit violetten Reflexen gekennzeichnet. In der Nase duftet er nach Rosenblättern und Lavendel. Am Gaumen ist er dank seiner akzentuierten Saftigkeit, die typisch für die Moränenböden in der Nähe des Gardasees ist, angenehm delikat. Das Ergebnis ist ein fruchtiger Wein mit Noten von rosa Grapefruit, schwarzer Kirsche und roter Johannisbeere.

## **Passt gut zu...**

Ein angenehmer Wein, der gut zu verschiedenen Fischgerichten und Gemüse passt. Ausgezeichnet auch als Aperitifwein und zu Pizza.

**KATEGORIE:** Roseweine