



“CHIARETTO”

Garda - Denominazione di Origine Controllata

“UN ROSATO FRESCO, MA DALLA
STRUTTURA DECISA”



AREA DI PRODUZIONE

I vigneti si trovano nella zona Sud del Lago di Garda a ridosso delle Colline Moreniche a nord di Mantova.

VITIGNO

Merlot, Rondinella e Cabernet

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

La vendemmia comincia alla fine di settembre. Gli acini vengono pressati dolcemente e il mosto posto a una breve macerazione per estrarne il colore delicato. Infine la fermentazione in vasche di acciaio così da poter esaltare gli aromi di queste uve.

COLORE ●

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore delicato di ciliegia. Al naso aroma di frutti rossi e rose selvatica che si accompagnano alle note di frutta e fiori del palato. Vino fresco, delicato e armonioso dove la sensazione di frutti rossi si sposa con la freschezza giovane del vino.

ALCHOOL 12,5% ●●●●●●●●●●●●●●●●

IL CONSIGLIO

Ottimo con risotti e succulenti paste, si abbina a carni bianche. Da degustare fresco in abbinamento a polentine con sughi.

