



# CHIARETTO GARDA COLLI MANTOVANI

“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.

## ALCOOL 12,5%



## IL CONSIGLIO

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

