

GARDA COLLI MANTOVANI
D.O.C.

Chiaretto



Vitigno: Rondinella, Rossanella, Sangiovese, Merlot

Annata: 2020

Alcool: 12,5%

Vigneto: su terreno sassoso tipico delle Colline Moreniche del Garda. Esposizione sud-est

Sistema di allevamento e produzione: cordone speronato e guyot, con una produzione di 100q/ha

Vendemmia: manuale, settembre

Vinificazione: in botti d'acciaio a temperatura controllata dopo una macerazione di 8h

Affinamento: in acciaio

Colore: rosato chiaro

Profumi: bouquet delicato, elegante, ricco e particolarmente floreale

Sapori: secco, abbastanza fresco

Abbinamento: aperitivo, ideale con antipasti. Si accompagna bene anche a primi piatti leggeri, pesce e carni bianche

Temperatura di servizio: 10-12°C