



Chiaretto

Garda Colli Mantovani D.O.C.

Vitigni: Rondinella, Rossanella, Sangiovese, Merlot.

Annata: 2017

Alcool: 12,5%vol.

Vigneti: su terreno morenico sassoso, tipico delle colli mantovani a sud del Lago di Garda. Vigneti esposti a sud-ovest. La forma di allevamento è a cordone speronato per il Sangiovese, Guyot per le altre.

Produzione uva: 100 q/ha il Merlot, 110q/ha le altre uve.

Raccolta e fermentazione: vendemmia manuale e fermentazione in botti d'acciaio a temperatura controllata dopo un contatto di 8 ore con le bucce.

Colore: rosato chiaro

Profumi: bouquet delicato, elegante e ricco. Molto floreale.

Sapori: secco, abbastanza fresco.

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

Temperatura di servizio: 10-12°C.

