

GARDA COLLI MANTOVANI
DOC
CHIARETTO
TERRE DI OLFINO

GOZZI
VIGNAIOLI IN MONZAMBANO



Vitigno: Rondinella, Rossanella, Sangiovese, Merlot

Alcool: 13%

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 a freddo di una notte

Affinamento: in acciaio

Colore: rosato chiaro

Profumi: bouquet delicato, elegante, ricco di piccoli frutti rossi e fiori

Sapori: secco, abbastanza fresco

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

Temperatura di servizio: 6-8°C