



Valtinesi Riviera del Garda Classico CHIARETTO

REBSORTEN: Marzemino, Gropello, Sangiovese, Barbera

LAGE: Pozzolengo — Moränenhügel des Gardasees

HÖHENLAGE: 135 m ü. M.

ORIENTIERUNG: Ost-West

ERTRAG / HA: 80–90 Doppelzentner

REBALTER: 25 Jahre

BODEN: Mischung aus Sand, Ton und Kies

LESE: Handlese Mitte September

VINIFIKATION UND AUSBAU: Die Trauben mazerieren 4–6 Stunden in der Presse, gefolgt von einer sanften Pressung. Die Gärung des Mostes erfolgt im Edelstahltank für 10–15 Tage bei kontrollierter Temperatur von 15–18 °C. Die Klärung erfolgt durch natürliche Sedimentation, anschließend reift der Wein mindestens vier Monate auf der Feinhefe.

VERKOSTUNGSNOTIZ: Brillant korallenrosa. In der Nase ein harmonisches Bouquet, beginnend mit floralen Noten, die sich zu sanften, fruchtbetonten Aromen entwickeln. Am Gaumen zart, mit ausgeprägter Fruchtigkeit und lebendiger Frische. Der Abgang ist trocken und angenehm anhaltend.

OPTIMALE REIFE: 2 Jahre nach der Abfüllung

SPEISEEMPFEHLUNG: Pizza, Lachs und zarte Rotfleischgerichte

Az. Agr. CA' LOJERA
Via 1866, 19

25019—Rovizza/Sirmione