



Valtenesi Riviera del Garda Classico CHIARETTO

UVAGGIO: Marzemino, Groppello, Sangiovese, Barbera

UBICAZIONE VIGNETO: Pozzolengo

ALTITUDINE: 135 mt sul livello del mare

ESPOSIZIONE: est/ovest

RESA / HA: 80/90 qli

ETA' VIGNETO: 25 anni

TERRENO: misto sabbia, argilla e ghiaia

VENDEMMIA: raccolta manuale a metà settembre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: macerazione delle uve in pressa per 4/6 ore. Pressatura soffice con successiva fermentazione dei mosti in acciaio per 10-15 giorni a temperatura controllata tra i 15 e i 18 gradi - sfecciatura per sedimentazione e affinamento di almeno 4 mesi sulle fecce fini

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: di un acceso colore rosa corallo, al naso si percepisce una grande armonia di profumi, inizialmente floreali, successivamente dominati da morbidi sentori di frutta. Al gusto è delicato, con spiccate note fruttate, e dotato di grande freschezza. Il finale è asciutto e di buona persistenza

MIGLIORE ESPRESSIONE EVOLUTIVA: dopo 2 anni dall'imbottigliamento

ABBINAMENTI: pizza, salmone, carni rosse delicate

Az. Agr. CA' LOJERA
Via 1866, 19

25019—Rovizza/Sirmione