



SCOLARI

Vini dal 1929

VALTÈNESI

Riviera del Garda Classico D.O.C. Chiaretto



Vitigno | Grape Variety

Groppello, Marzemino, Barbera, Sangiovese

Resa | Yield

90/110 q.li per ha

9/11 tonnes/ha

Vinificazione | Winemaking

L'uva raccolta manualmente viene dolcemente pigia-diraspata e dopo una macerazione di poche ore sulle bucce a basse temperature si procede alla svinatura. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

The grapes, harvested by hand, are gently destemmed and crushed.

After a few hours of cold maceration on the skins, the must is separated. Controlled-temperature fermented in steel

Colore | Colour

Petalo di rosa con riflessi cipria

Rose petal with powder-pink highlights

Naso | Nose

Eleganza e freschezza sono dominanti. I piccoli frutti rossi e la florealità lo rendono incredibilmente armonico

Elegance and freshness are dominant. The small red fruits and the floral notes make it incredibly harmonious

Bocca | Flavour

Mineralità e sapidità caratterizzano questo vino. Nel complesso si denota setosità e armonia

Minerality and flavor characterize this wine. Overall there is silkiness and harmony

Abbinamenti | Pairings

Vino eclettico che non teme abbinamenti azzardati, la scelta di piatti della tradizione locale come il pesce di lago, sono quelli che lo vedono protagonista

Eclectic wine that is not afraid of daring pairings, the choice of local traditional dishes such as lake fish, are the ones that see it as the protagonist

Grado alcolico | Alcohol **13 % Vol.** Residuo Zuccherino | Residual sugar **3,5 g/l**

Estratto Secco | Dry extract **25 g/l**