



SCOLARI

Vini dal 1929

CHIARETTO DANZANTE

Riviera del Garda Classico Valtenesi D.O.C.

Vitigno | Grape Variety



Groppello, Barbera, Sangiovese, Marzemino

Terreno | Soil



Morenico: calcareo e ghiaioso

Morainic: limestone and gravel

Sistema di allevamento | Training system



Guyot

Guyot

Resa | Yield



100 q.li per ha

10 tonnes/ha

Vendemmia | Harvest



Raccolta manuale nella terza decade di settembre

Hand harvested in late September

Vinificazione | Winemaking



Diraspatura parziale e breve contatto del mosto con le bucce. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata

Partial destemming, brief maceration of must on the skins. Controlled-temperature fermented in steel

Colore | Colour



Colore rosa cipria con riflessi rosa antico

Powder pink colour with antique pink reflections

Naso | Nose



Delicatamente profumato con note di fragolina di bosco e lampone accompagnati da sentori di viola e fiori di ciliegio

Delicately scented with notes of wild strawberry and raspberry accompanied by hints of violet and cherry blossom

Bocca | Flavour



Sapido e dolce con sentori di fragolina di bosco, ciliegia e mora. Al retrogusto note di mandorla bianca

Zesty and sweet with hints of wild strawberry, cherry and blackberry. Notes of white almond on the finish

Grado alcolico | Alcohol
12,5 % Vol.

Residuo Zuccherino | Residual sugar
3 g/l

Estratto Secco | Dry extract
26 g/l



SCOLARI

Vini dal 1929

CHIARETTO DANZANTE

Riviera del Garda Classico Valtenesi D.O.C.

Vitigno | Grape Variety



Groppello, Barbera, Sangiovese, Marzemino

Terreno | Soil



Morenico: calcareo e ghiaioso

Morainic: limestone and gravel

Sistema di allevamento | Training system



Guyot

Guyot

Resa | Yield



100 q.li per ha

10 tonnes/ha

Vendemmia | Harvest



Raccolta manuale nella terza decade di settembre

Hand harvested in late September

Vinificazione | Winemaking



Diraspatura parziale e breve contatto del mosto con le bucce. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata

Partial destemming, brief maceration of must on the skins. Controlled-temperature fermented in steel

Colore | Colour



Colore rosa cipria con riflessi rosa antico

Powder pink colour with antique pink reflections

Naso | Nose



Delicatamente profumato con note di fragolina di bosco e lampone accompagnati da sentori di viola e fiori di ciliegio

Delicately scented with notes of wild strawberry and raspberry accompanied by hints of violet and cherry blossom

Bocca | Flavour



Sapido e dolce con sentori di fragolina di bosco, ciliegia e mora. Al retrogusto note di mandorla bianca

Zesty and sweet with hints of wild strawberry, cherry and blackberry. Notes of white almond on the finish

Grado alcolico | Alcohol
12,5 % Vol.

Residuo Zuccherino | Residual sugar
3 g/l

Estratto Secco | Dry extract
26 g/l



SCOLARI

Vini dal 1929

CHIARETTO DANZANTE

Riviera del Garda Classico Valtenesi D.O.C.

Vitigno | Grape Variety

▼ **Groppello, Barbera, Sangiovese, Marzemino**

Terreno | Soil

■ **Morenico: calcareo e ghiaioso**

Morainic: limestone and gravel

Sistema di allevamento | Training system

● **Guyot**

Guyot

Resa | Yield

▲ **100 q.li per ha**

10 tonnes/ha

Vendemmia | Harvest

◆ **Raccolta manuale nella terza decade di settembre**

Hand harvested in late September

Vinificazione | Winemaking

⬡ **Diraspatura parziale e breve contatto del mosto con le bucce. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata**

Partial destemming, brief maceration of must on the skins. Controlled-temperature fermented in steel

Colore | Colour

⬢ **Colore rosa cipria con riflessi rosa antico**

Powder pink colour with antique pink reflections

Naso | Nose

⬢ **Delicatamente profumato con note di fragolina di bosco e lampone accompagnati da sentori di viola e fiori di ciliegio**

Delicately scented with notes of wild strawberry and raspberry accompanied by hints of violet and cherry blossom

Bocca | Flavour

⬢ **Sapido e dolce con sentori di fragolina di bosco, ciliegia e mora. Al retrogusto note di mandorla bianca**

Zesty and sweet with hints of wild strawberry, cherry and blackberry. Notes of white almond on the finish

Grado alcolico | Alcohol 12,5 % Vol. Residuo Zuccherino | Residual sugar 3 g/l

Estratto Secco | Dry extract 26 g/l



SCOLARI

Vini dal 1929

CHIARETTO DANZANTE

Riviera del Garda Classico Valtenesi D.O.C.

Vitigno | Grape Variety

▼ **Groppello, Barbera, Sangiovese, Marzemino**

Terreno | Soil

■ **Morenico: calcareo e ghiaioso**

Morainic: limestone and gravel

Sistema di allevamento | Training system

● **Guyot**

Guyot

Resa | Yield

▲ **100 q.li per ha**

10 tonnes/ha

Vendemmia | Harvest

◆ **Raccolta manuale nella terza decade di settembre**

Hand harvested in late September

Vinificazione | Winemaking

⬡ **Diraspatura parziale e breve contatto del mosto con le bucce. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata**

Partial destemming, brief maceration of must on the skins. Controlled-temperature fermented in steel

Colore | Colour

⬢ **Colore rosa cipria con riflessi rosa antico**

Powder pink colour with antique pink reflections

Naso | Nose

⬢ **Delicatamente profumato con note di fragolina di bosco e lampone accompagnati da sentori di viola e fiori di ciliegio**

Delicately scented with notes of wild strawberry and raspberry accompanied by hints of violet and cherry blossom

Bocca | Flavour

⬢ **Sapido e dolce con sentori di fragolina di bosco, ciliegia e mora. Al retrogusto note di mandorla bianca**

Zesty and sweet with hints of wild strawberry, cherry and blackberry. Notes of white almond on the finish

Grado alcolico | Alcohol 12,5 % Vol. Residuo Zuccherino | Residual sugar 3 g/l

Estratto Secco | Dry extract 26 g/l