



SCOLARI
Vignaioli dal 1929



Linea *Premium*

BELLERICA

RIVIERA DEL GARDA CLASSICO D.O.C.
CHIARETTO

VITIGNO	50% Gropello Gentile e Gropello di Mocasina, 20% Marzemino, 15% Sangiovese, 15% Barbera
TERRENO	Ghiaioso, magro, calcareo
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
RESA	80 q.li per ha
VENDEMMIA	Raccolta manuale leggermente anticipata
VINIFICAZIONE	Diraspatura, parziale e breve contatto del mosto con le bucce per una notte. Fermentazione in acciaio
ANALISI CHIMICA	Grado alcolico 13 % vol Residuo zuccherino 4,5 g / L Estratto secco 27 g / L
COLORE	Tonalità tenue del petalo di rosa
NASO	Note floreali di biancospino e note fruttate di pesca e frutti rossi
BOCCA	Equilibrato con raffinati sentori di frutti di bosco rossi; piacevolmente armonioso con finale fresco e sapido

ABBINAMENTI E TEMPERATURA

Primi piatti di pasta e risotti delicati. Carni bianche e salumi non troppo grassi. Pesce al forno, verdure fritte e alla griglia.

Temperatura di servizio 10° – 12° C

LO SAPEVATE CHE...?

Le uve del Chiaretto BELLERICA provengono dal cuore della D.o.c.. -dalla Valtènesi- l'area italiana più vocata alla produzione di rosati, il cui omonimo Consorzio, nel 2019, ha contribuito a fondare 'Rosautoctono' = l'Istituto del vino rosa autoctono italiano per proteggere un vino che racconta la nostra storia