



SCOLARI
Vignaioli dal 1929



Linea *Classica*

CHIARETTO

RIVIERA DEL GARDA CLASSICO D.O.C.

VITIGNO	60% Gropello Gentile e Gropello di Mocasina, 15% Marzemino, 15% Sangiovese, 10% Barbera
TERRENO	Morenico: calcareo e ghiaioso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
RESA	85 q.li per ha
VENDEMMIA	Raccolta manuale a fine settembre
VINIFICAZIONE	Diraspatura, parziale e breve contatto del mosto con le bucce per una notte. Fermentazione in acciaio
ANALISI CHIMICA	Grado alcolico 12,5 % vol Residuo zuccherino 5 g / L Estratto secco 25 g / L
COLORE	Colore rosa delicato, con riflessi violacei
NASO	Fragrante, delicatamente profumato di note fruttate di lampone e floreali di viola
BOCCA	Ampiamente sapido, persistente nel finale con un delicato retrogusto di mandorle bianche

ABBINAMENTI E TEMPERATURA

Ideale in aperitivo e con la pizza, con i piatti di pesce poco grasso, insalate di mare e carni bianche.

Temperatura di servizio 10 – 12° C

LO SAPEVATE CHE...?

Il Chiaretto del Garda viene chiamato anche il “vino di una notte” perché il suo delicato colore rosa è ottenuto dalla vinificazione delle quattro uve rosse, il cui mosto è lasciato in contatto con le proprie bucce, per “una notte”.