



SCOLARI
Vignaioli dal 1929



Linea *Pop*

VALTENESI CHIARETTO D.O.C.

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	Ampliamente sapido, persistente nel finale con un delicato retrogusto di mandorle bianche

ABBINAMENTI E TEMPERATURA

Pesce di lago, Carni bianche e formaggi freschi.
Temperatura di servizio 10 – 12° C

LO SAPEVATE CHE...?

Il Valtenesi Chiaretto è prodotto in una sottozona più ristretta rispetto all'area del Chiaretto e può essere commercializzato solo dopo il 14 febbraio dell'anno successivo alla vendemmia.