



**SCOLARI**  
*Vini dal 1929*



Linea *Classica*

## CHIARETTO

RIVIERA DEL GARDA CLASSICO D.O.C.

---

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