



# SCOLARI

Vini dal 1929



Linea *Pop*

## VALTENESI CHIARETTO D.O.C.

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

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

### LO SAPEVATE CHE...?

Il Valtènesi 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.