



SCOLARI
Vini dal 1929



Premium linie

BELLERICA

RIVIERA DEL GARDA CLASSICO VALTENESI
D.O.C. CHIARETTO

REBSORTE	50% Gropello Gentile und Gropello di Mocasina, 20% Marzemino, 15% Sangiovese, 15% Barbera
BODEN	Kiesig, karg, kalkhaltig
ERZIEHUNGSSYSTEM	Guyot
ERTRAG	80 dz pro ha
WEINLESE	Handlese, leicht vorgezogen
AUSBAU	Abbeeren, teilweiser und kurzer Kontakt des Mostes mit den Schalen über Nacht. Gärung in Stahl
CHEMISCHE ANALYSE	Alkoholgehalt: 12,5% Vol. Restsüße: 3,5 g / L Gesamtextrakt: 23 g / L
FARBE	Weiche Farbnuancen, die an Rosenblätter erinnern
DUFT	Blumige Weißdornnoten und fruchtige Noten nach Pfirsich und Beeren
GESCHMACK	Ausgewogen mit edlen Beerennoten; angenehm harmonisch mit einem frischen und wohlschmeckenden Abgang

SERVIEREMPFEHLUNGEN und -TEMPERATUR

Delikate Nudel- und Reisgerichte. Weißes Fleisch und nicht zu fette Wurstwaren. Gebackener Fisch, gebratenes und gegrilltes Gemüse.
Serviertemperatur: 10° – 12° C

WISSENSWERTES

Die Trauben des Chiaretto BELLERICA stammen von Weinbergen inmitten des D.O.C.-Anbaugebiets Valtènesi, dem für Roséweine am besten geeigneten italienischen Weinanbaugebiet, dessen gleichnamiges Konsortium im Jahr 2019 zur Gründung des Instituts „Rosautoctono“, dem Institut für autochthone italienischen Roséwein, beigetragen hat, um so einen Wein zu schützen, der unsere Geschichte geprägt hat.