

La vigna di Barbara

Chiaretto



denominazione RIVIERA DEL GARDA CLASSICO DOC

classificazione Chiaretto

periodo vendemmia fine Settembre, primi di Ottobre

vitigni Groppello, Marzemino, Barbera, Sangiovese

tecniche di vinificazione raccolta manuale in cassetta, vinificazione in rosso con fermentazione sulle bucce per una notte

colore tenue petalo di rosa

bouquet fine ed intenso con spiccati sentori floreali e lievi note fruttate

al palato armonioso, equilibrato, con vivace acidità

temperatura di servizio 8 - 10° C

abbinamenti consigliati pesce, carni bianche, salumi non grassi, verdure, risotti primaverili e paste delicate

appellation RIVIERA DEL GARDA CLASSICO DOC

classification Chiaretto

harvest period end of September, first days of October

grape variety Groppello, Marzemino, Barbera, Sangiovese

technics of vinification harvested by hand, vinification in red with fermentation on the skins one night

appearance soft pink rose petal

nose fine and intense with floreal reminescent and slight fruity notes

palate harmonious, balanced, with lively acidity

serving temperature 8 - 10° C

food pairings fish, white meat, vegetables, cured meat, delicate risotto and pasta