



Roseri Riviera del Garda Classico Valtènesi Chiaretto DOP Magnum



 Cà Maiol

 Italien
Lombardei

 trocken

 50% Groppello, 20% Marzemino, 15% Barbera, 15% Sangiovese



Artikelbeschreibung

Der Valtènesi Riviera del Garda Classico D.O.P. Chiaretto wurde Roseri genannt, weil sein zarter Duft an eine Rosenknospe erinnert.

Er wird aus den vier roten Rebsorten des Gardasees gewonnen: Groppello, Marzemino, Sangiovese und Barbera.

Die Trauben werden nach ihrer Lese bei niedriger Temperatur kaltmazeriert, so dass sie einen sehr eleganten und körperreichen Most liefern. Er wird „Wein einer Nacht“ genannt, weil der Most ursprünglich zu seiner Rosé-Bereitung eine Nacht lang in Kontakt mit den Traubenschalen blieb. Seine besondere Struktur verlängert die Lebensdauer dieses Chiaretto um einige Jahre, wobei die Duftigkeit stets erhalten bleibt.

Aus den Lehmböden des Gebietes von Basso Garda gewinnt er seinen mineralischen Geschmack und das florale Aroma, die ihn zu einem idealen Begleiter der die ihn zu einem idealen Begleiter von See - und Meeresspeisen machen.



Genussempfehlung / Lagerfähigkeit

sehr gut
3 Jahre

Herkunft

Qualitätsstufe	DOP - Denominazione di Origine Protetta
Boden	Lehmboden

Farbe, Geschmack & mehr

Farbe	Rosé
Gärung	im Edelstahltank
Reifung	im Edelstahlfass

Artikeldaten

Gebinde	1/1.500 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8016729616004

Analyse

Alkoholgehalt	12,5 %Vol
---------------	-----------

Inhalt und Nährwert

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Inverkehrbringer	Azienda Agricola Cà Maiol 25015 Desenzano del Garda