



CàMaiol



Roseri

VALTÈNESI
RIVIERA DEL GARDA CLASSICO D.O.P.
CHIARETTO



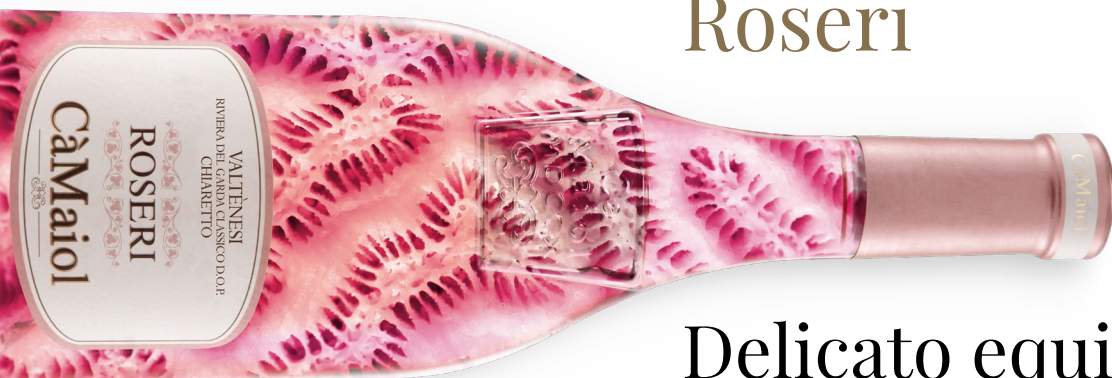


CàMaiol



**VALTÈNESI
RIVIERA DEL GARDA CLASSICO D.O.P.
CHIARETTO**

Roseri



Delicato equilibrio, elegante carattere Roseri.

Il Valtènesi Riviera del Garda Classico D.O.P. Chiaretto è stato chiamato Roseri per la delicatezza del suo profumo che ricorda un bocciolo di rosa. È ottenuto dalla vinificazione delle quattro uve gardesane a bacca rossa: Gropello, Marzemino, Sangiovese e Barbera. Una volta raccolte e lasciate a criomacerare a bassa temperatura, queste uve regalano un mosto ricco di eleganza e corposità. Viene chiamato il vino di una notte in quanto storicamente per ottenere la sua caratteristica rosa veniva lasciato una notte a contatto con le sue bucce. La particolare struttura così ottenuta conferisce a questo Chiaretto una maggiore longevità, anche di alcuni anni, mantenendone sempre intatta la fragranza. Dalle terre argillose del basso Garda prende il gusto sapido e l'aroma floreale che trovano felice abbinamento con i piatti lacustri.

Note degustative

Vitigno	Gropello, Barbera, Sangiovese e Marzemino
Visiva	Rosa tenue con lievi riflessi cipria.
Olfattiva	Nella sua semplicità rispecchia grande qualità, fiori di pesco, melograno, incenso e litchis.
Gustativa	Soffice e di buona persistenza, con la sapidità in evidenza e nel finale pesca bianca e salvia.
Vol. alcolometrico	12,5% Vol
Temp. di servizio	10 - 12° C
Accostamenti	Coregone al forno o bigoli con gamberi di lago e finferli.



camaiol.it