



Tenuta Rovaglia



Miti

Riviera del Garda Classico DOC Chiaretto

Luogo di origine:

a sud del lago di Garda sulla collina morenica con altitudine di 140 metri slm. Zona Riviera del Garda Classico

Esposizione terreno:

leggera collina con suolo morenico argilloso calcareo

Vitigni:

Barbera 20%, Gropello 40%, Marzemino 20%, Sangiovese 20% da vigneti di 20/25 anni d'età.

Produzione uva

10.000 / 11.000 chilogrammi / ettaro

Vendemmia:

Terza decade di Settembre. Raccolta a mano in piccole casse

Vinificazione:

Diraspatura e successiva macerazione a freddo in pressa per circa 2/3 ore e spremitura soffice delle uve con estrazione massima del 60% di mosto fiore. Fermentazione in botti di acciaio.

Affinamento:

5/6 mesi in botti di acciaio.

Imbottigliamento:

a marzo dell'anno successivo la raccolta. Verrà messo in commercio dopo 2 / 3 mesi di riposo in bottiglia.

Gradazione:

12,5% vol.

Acidità totale:

6,0 g/l

Estratto secco:

21,5 g/l

Caratteristiche: E 'un vino di alta qualità, dal colore rosa, petalo di rosa, buccia di cipolla. Possiede le migliori caratteristiche dei vini del terreno morenico del lago di Garda. Sapore fresco, fine, sapido con spiccata salinità, un corpo elegante, un delicato profumo ed un raffinato bouquet. E 'particolarmente indicato per pesce, carni bianche ed antipasti. Apprezzato come aperitivo.

Temperatura di servizio

8° / 10°

Tenuta Rovaglia

Loc. Rovaglia 1, Pozzolengo, Brescia

Tel: +39 030 918663 | Fax: +39 030 9916800

info@tenutarovaglia.it | tenutarovaglia.it