



Tenuta Rovaglia



# Miti

## Chiaretto Riviera del Garda Classico DOC

### Herkunftsort

Südlich des Gardasees auf dem Moränenhügel auf einer Höhe von 140 m ü.d.M., im Riviera Garda Classico-Gebiet

### Bodenexposition

Leichter Hügel mit lehmigem Kalkstein-Moränenboden

### Rebsorten

Barbera 20%, Gropello 40%, Marzemino 20%, Sangiovese 20%, Weinberge mit 20/25 Jahren

### Traubenproduktion

10.000 / 11.000 Kilogramm / Hektar

### Ernte

Dritte Septemberwoche, manuelle Ernte, in kleinen Kisten

### Weinherstellung

Entrappen und weiches Pressen der Trauben mit einer maximalen Extraktion von 60% des Mosts, der etwa drei Stunden lang mit den Schalen im Stahl mazeriert.

Abstechen vor dem Abschöpfen und Gärung in Stahlfässern.

### Weinausbau

5/6 Monate in Stahlfässern.

### Abfüllung

im März, ein Jahr nach der Ernte. Er wird nach 2/3 Monaten Lagerung in der Flasche vermarktet.

### Alkoholgehalt

Vol. 12,5%

### Gesamtsäure

6,0 g / l

### Trockenextrakt

21,5 g / l

### Eigenschaften

Es ist ein hochwertiger rosafarbener Wein, Rosenblätter und Zwiebelschalen. Er besitzt die besten Eigenschaften der Weine aus dem Moränenboden des Gardasees. Frischer, feiner, herzhafter Geschmack mit einem ausgeprägtem Salzgehalt, einem eleganten Körper, einem zarten Duft und einem raffinierten Bukett. Er eignet sich besonders zum Fisch, weißem Fleisch und Vorspeisen. Als Aperitif geschätzt.

### Verkostungstemperatur

Tenuta Rovaglia

Loc. Rovaglia 1, Pozzolengo, Brescia

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

[info@tenutarovaglia.it](mailto:info@tenutarovaglia.it) | [tenutarovaglia.it](http://tenutarovaglia.it)