


CARLO ZENEGAGLIA
Casa Vinicola

RIVIERA DEL GARDA CLASSICO CHIARETTO

Denominazione di Origine Controllata

ZONA DI PRODUZIONE

Regione Lombardia, sulle colline moreniche

UVA

Groppello, Sangiovese, Barbera, Marzemino

PRODUZIONE IN VIGNA

ca 100 q.li per ettaro

COLORE

Rosa corallo

BOUQUET

Spiccatamente sapido e delicatamente floreale

SAPORE

Fresco, leggermente fruttato

RACCOLTA

A mano selezionando i grappoli migliori giunti a maturazione ottimale

METODI DI PRODUZIONE

Raccolta manuale in cassette, macerazione in rosso a temperatura controllata per pochissime ore (12-24 ore a seconda dell'annata), fermentazione alcolica operata da lieviti selezionati.

AFFINAMENTO

In acciaio

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Aperitivi, piatti a base di pesce, crostacei

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°-10° C.

TITOLO ALCOLOMETRICO TOTALE

12,5 % vol.

