


CARLO ZENEGAGLIA
Casa Vinicola

RIVIERA DEL GARDA CLASSICO CHIARETTO

Kontrollierter Herkunftsbezeichnung

ANBAUGEBIET

Region Lombardei, auf den Moränenhügeln

TRAUBENSORTE

Groppello, Sangiovese, Barbera, Marzemino

PRODUKTION IM WEINBERG

Etwa 100 q.li pro Hektar

FARBE

Korallenrosa

BOUQUET

Deutlich herzhaft und zart blumig

GESCHMACK

Frisch, leicht fruchtig

ERNTEMETHODE

Von Hand und Auswahl der besten Trauben, die die optimale Reife erreicht haben

HERSTELLUNGSMETHODE

Ernte Manuelle Weinlese in Kisten, Rotweinzemeration bei kontrollierter Temperatur für einige Stunden (12-24 Stunden je nach Jahrgang), alkoholische Gärung durch ausgewählte Hefen.

AUSBAU

Im Edeltank

EMPFEHLUNG

Aperitifs, Fischgerichte, Schalentiere

SERVIERTEMPERATUR

8°-10° C.

ALKOHOLGEHALT

12,5 % vol.

