

Vitigno	Groppello, Barbera, Marzemino, Sangiovese
<i>Grape variety-Rebsorte</i>	
Terreno	Argilla con scheletro -
<i>Soil - Boden</i>	Clay and stones -Lehm und Stein
Resa per Ettaro	7400 lt
<i>Yield per hectare -Ertrag P/H</i>	
Età del vigneto	2003
<i>Vines age-Alter des Weinbergs</i>	
Raccolta	Manuale
<i>Picking - Lese</i>	By hand - Von Hand
Vinificazione	In acciaio
<i>Vinification - Ausbau</i>	Stainless steel - Stahltank
Produzione 2018	10000 bottiglie - Bottles - Flasche
<i>2018 production</i>	

Alcool	13%
<i>Alcohol-Alkohol</i>	
Acidità	5.80 %
<i>Total acidity - Säure</i>	
Residuo zuccherino	4,20 g/l
<i>Residual sugar - Restsüsse</i>	
Estratto non riduttore	22.5 g/l
<i>Extract - Extrakt</i>	
Potenziale di Invecchiamento	2/3 anni - Years - Jahre
<i>Potential aging - Alterungspotent.</i>	
Prima annata prodotta	1962
<i>First vintage - Erstmal Erzeugt</i>	

Aspetti Organolettici: Il Chiaretto, prodotto secondo antica tradizione dalla vinificazione dell'uvaggio di Marzemino, Groppello, Sangiovese e Barbera, si presenta con il peculiare colore rosa tenue pastello. Vino dai freschi profumi di piccola frutta rossa, pompelmo rosa, minerale con un leggero affinamento, di grande eleganza e finezza.

Abbinamenti Gastronomici: il Chiaretto si presta bene come aperitivo, o da accompagnare a pizza o pasta. Consigliato l'abbinamento con piatti a base di asparagi.

Tasting: One of the most recognised and unique wines from the shores of Lake Garda. This delicate Rosè wine has a long history in the region and is produced from the classic red grapes of the area. Tasting notes of red fruits, pink grapefruit, elegante and delicate.

Food pairing: Chiaretto pairs well with pizza, pasta or just as aperitif. Recommended with asparagus dishes.

Verkostung: Der Chiaretto ist ein ganz besonderer Wein, hergestellt nach einer alten Tradition, bei der die Beerenschalen nur für einige Stunden im Kontakt mit dem Most sind, meist nicht länger als eine Nacht, darum nennen wir ihn hier auch den "Wein einer Nacht". Er besteht aus Groppello, Marzemino, Sangiovese und Barbera in einem hellen Rosaton mit brillanten Reflexen. Ein Wein mit frischen und fruchtigen Aromen, fein, elegant und vielseitig.

Essenbegleitung: Chiaretto eignet sich gut als Aperitif oder zur Begleitung von Pizza oder Pasta. Empfohlen zu Spargelgerichten.



TOP AWARDS



Migliori 100 vini rosa d'Italia-
2018 e 2019



2018

I Vini di Veronelli: 2 Stelle
Ais Vitae: 2 tralci
Viniplus: 3 rose camune

