



SINCETTE



Temperatura di servizio · *Service Temperature:* 8-10°C
 Gradazione Alcolica · *Alcohol:* 13%
 Estratto secco · *Dry Extract:* 24,80 g/l
 Residuo zuccherino · *Residual Sugar:* 0,60 g/l
 Potenziale d'invecchiamento · *Wine Ageing Potential:* 2 anni · 2 years

CHIARETTO DOC Riviera del Garda Classico Valtenesi Chiaretto

Vitigni: Gropello, Marzemino e Barbera

Vigneti: in località Picedo nel comune di Polpenazze del Garda, si estendono su una superficie di Ha 3,90.00 con una densità di impianto di 6.500 ceppi per ettaro, allevati a Guyot semplice con una resa di 70 qli/ha. I suoli sono di origine morenica, prevalentemente sabbiosi calcarei.

Vendemmia: manuale, dalla prima decade di settembre.

Vinificazione: dopo la pigiatura e pressatura soffice delle uve, il mosto viene posto in anfore di terracotta e tonneaux dove svolge la fermentazione alcolica senza l'impiego di lieviti selezionati. Trascorso un periodo di 3/4 mesi il vino viene imbottigliato.

Caratteristiche organolettiche: colore rosa salmone chiaro, al naso è accattivante, delicatamente, affumicato con leggeri sentori di nocciola, banana, pera e bacche rosse. Al palato è fine, morbido, cremoso, nel finale si diffonde armoniosamente.

Abbinamento: ottimo con antipasti di verdura, primi piatti leggeri, pesce di lago, carni bianche e formaggi di media stagionatura.

•

Grapes: Gropello, Marzemino and Barbera

Vineyards: in the small town Picedo part of the district Polpenazze del Garda, the vineyards extend over an area of 3,90.00 hectares with a density of 6,500 plants per hectare, trained in simple Guyot with a yield of 70 quintals / ha. The soils are of morainic origin, mainly sandy limestone.

Harvest: hand-made, starting from the first decade of September.

Winemaking: after crushing and soft pressing of the grapes, the must is put in terracotta amphorae and tonneaux where the spontaneous alcoholic fermentation takes place without the use of selected yeasts. After a period of 3/4, months the wine is bottled.

Tasting notes: light salmon pink color. The nose is appealing, gently smoky with light hints of hazelnut, banana, pear and red berries. On the palate it is fine, soft creamy and the final is harmoniously tasteful.

Food pairing: excellent with vegetable appetizers, light first courses, lake fish, white meats and medium-aged cheese.