



CàMaiol

# Chiaretto

VALTÈNESI RIVIERA DEL GARDA  
CLASSICO D.O.P. CHIARETTO





# CàMaiol

**VALTÈNESI  
RIVIERA DEL GARDA CLASSICO D.O.P.  
CHIARETTO**

## Chiaretto



## Verkostungsnotiz

Unter den verschiedenen Rosé-Weinen Italiens wird der Chiaretto di Garda besonders wegen seines Aromas und seines feinen Duftes geschätzt. Er wird als „Wein einer Nacht“ zitiert, weil die Weinbereitung der vier Rebsorten des Gardasees Gropello, Marzemino, Sangiovese und Barbera, die mit dem Valtènesi D.O.P. verbunden sind, nur für eine Nacht einen leichten Kontakt zwischen dem Most und den Traubenschalen vorsieht. Als Wein mit Gardasee-Charakter zeichnet er sich durch seinen eigenen Farbton und die zarte Struktur aus.

Rebsorte	Barbera, Sangiovese, Marzemino und Gropello.
Nase	Elegant, sanft, mit Noten von weißen Mandeln, Erdbeeren und Frühlingsblumen, frisch, mit gutem Körper, aromenreich.
Alkoholgehalt	12% Vol
Serviertemperatur	10 - 12° C
Empfehlungen	Süßwasserfische, aber auch Pilze und Geflügel ohne Saucen. Perfekt zu Pizza.



**camaiol.it**