

Roseri

Valtènesi

Riviera del Garda Classico D.O.C.

Chiaretto

Il nome Roseri deriva dal suo delicato profumo, che ricorda un bocciolo di rosa. È ottenuto dalla vinificazione delle tipiche uve a bacca rossa della sponda ovest del Lago di Garda: Gropello, Marzemino, Barbera, Sangiovese e Rebo. Una volta raccolte e lasciate a criomacerare a bassa temperatura, queste uve regalano un mosto ricco di eleganza e corposità, caratteristiche ulteriormente esaltate dalla fermentazione a bassa temperatura in acciaio e dalla sosta sulle fecce fini fino a primavera. La particolare struttura così ottenuta conferisce a questo Chiaretto una maggiore longevità, mantenendone sempre intatta la fragranza.

Note degustative

VITIGNI	Gropello, Marzemino, Barbera, Sangiovese e Rebo.
VISTA	Rosa tenue con lievi riflessi cipria
OLFATTO	Nella sua vibrante spontaneità, ricorda il bocciolo di rosa, fiori di pesco, piccoli frutti rossi, melograno, incenso e agrumi
GUSTO	Elegante, avvolgente e tonico, evidenzia freschezza e sapidità con ritorni finali di pesca bianca, fragoline di bosco e salvia
VOL. ALCOLOMETRICO	12,5%
TEMP. DI SERVIZIO	8 - 10° C
ABBINAMENTI	Ideale su piatti con ingredienti dal colore rosa, dal salmone all'astice, dai gamberetti al polpo, sino a verdure come barbabietola o radicchio. Perfetto con la pizza o con una classica pasta al pomodoro

