

Roseri

*Valtènesi
Riviera del Garda Classico D.O.C.
Chiaretto*

Der Name Roseri stammt von seinem zarten Duft, der an eine Rosenknospe erinnert. Erzeugt wird er durch die Vinifizierung der roten Trauben, die typisch für das Westufer des Gardasees sind: Gropello, Marzemino, Barbera, Sangiovese und Rebo. Die Kaltmischung der Trauben nach der Lese beschert einen Most voller Eleganz und Körper, dessen Eigenschaften zusätzlich durch die Gärung bei niedriger Temperatur im Edelstahl und die Lagerung bis zum Frühling auf der Feinhefe betont werden. Die so gewonnene besondere Struktur verleiht diesem Chiaretto eine längere Lagerfähigkeit, bei der das Aroma vollständig bewahrt bleibt.

Verkostungsnotiz

REBSORTE	Gropello, Marzemino, Barbera, Sangiovese und Rebo
FARBE	Zartes Rosa mit leicht pudrigen Reflexen
NASE	In seiner vibrierenden Spontanität erinnert er an Rosenknospe, Pfirsichblüte, kleine rote Früchte, Granatapfel, Weihrauch und Agrumen
GESCHMACK	Elegant, umhüllend und stimulierend betont er Frische und Würzigkeit mit wiederholten Anklängen im Finale von weißem Pfirsich, Walderdbeeren und Salbei
ALKOHOLGEHALT	12,5%
SERVIERTEMPERATUR	8 - 10° C
SPEISEEMPFEHLUNGEN	Ideal zu Gerichten mit rosafarbenen Zutaten wie Lachs, Hummer, Garnelen, Oktopus bis hin zu Gemüse wie Rotebeete und Radicchio. Perfekt zu Pizza und klassischer Pasta mit Tomaten

