Riviera del garda classico D.O.C

CHIARETTO

Tra le denominazioni che raccontano il Garda, c’è la Valtenesi: il nostro rosato identitario, fatto per chi ama freschezza, personalità e autenticità.

Al naso sprigiona note floreali di rosa e fiori delicati, accompagnate da una leggera sfumatura balsamica e da una piacevole mineralità che richiama il territorio gardesano.

Al palato è scorrevole, sapido e ben bilanciato: una beva agile ma non banale, con un finale pulito e luminoso che richiama immediatamente un nuovo sorso.

Versatile e contemporaneo: perfetto nelle giornate calde, dall’aperitivo ai piatti di lago e di mare, sushi, cucina mediterranea, carni bianche e pizza gourmet.

Un vino che porta con sé la leggerezza del Garda, senza rinunciare al carattere.

Servire a 10–12 °C

- Vitigno: Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera
- Resa per ettaro: 100 quintali
- Sistema di allevamento: Guyot semplice e doppio
- Vinificazione: In vasca d'acciaio
- Evoluzione: Affinato in vasca d'acciaio e 2 mesi in bottiglia