TURINA

Chiaretto

Denominazione: *Riviera del Garda Classico Valtènesi DOC*

Annata: *2023*

Affinamento: *Acciaio inox*

Grado alcolico: *12,50%*

N° pezzi: *14 000*

Formato: *0.75 lt*

Uvaggio

30% Groppello, 25% Barbera, 25% Sangiovese, 20% Marzemino

Età vigneto

Viti di circa 25 anni

Terreno

La composizione litologica di questi vigneti è varia: ricca di sostanza organica nella zona collinare più interna, e a prevalenza sabbiosa vicino al lago.

Esposizione

Est/ovest

Zona di produzione

Le uve destinate alla vinificazione di questo Chiaretto provengono da terroir diversi, che si estendono all'interno dell'anifteatro morenico della Valténesi

Allevamento

Spalliera con potatura a guyot metodo Simonit, 5/8 gemme per capo-frutto.

Resa media

110 qli/Ha

Potenziale di invecchiamento

2 anni

Stagione 2023

La stagione 2023 ha avuto connotazioni completamente diverse rispetto alle vendemmie precedenti. Tra novembre e febbraio si sono registrate piogge costanti e buone nevicate tra la fascia alpina e pre-alpina, in particolare il Monte Baldo si è presentato imbiancato fino a fine di marzo.
Il germogliamento è iniziato in linea con l'annata 2022 infatti, le prime gemme cotonose si sono mostrate intorno al 14 marzo. Fino alla fine di aprile il clima è stato mite e ventilato, permettendo alla vite un germogliamento costante e graduale. Da maggio in poi invece si è verificato un vero e proprio cambio di passo, con piogge copiose e costanti preannunciando una stagione tutt'altro che facile dal punto di vista agronomico.
Lo sviluppo del grappolo è stato rallentato dall'improvvisa spinta vegetativa della vite, arrivando ad accumulare un ritardo di circa 15 giorni rispetto al 2022. La completa invaiatura è avvenuta con un forte ritardo generale, portando l'uva ad accumulare elevati picchi di acidità fino a fine settembre. Fortunatamente, come per le ultime 2 annate, la vendemmia è stata accompagnata da una fase di bel tempo generale, infatti i mesi di settembre e ottobre si sono dimostrati asciutti e costantemente ventilati. Il primo grappolo è stato raccolto la notte del 6 settembre e l'estrazione dei primi mosti non ha fatto altro che dimostrare la particolarità della stagione. Il clima piovoso e fresco ha caratterizzato l'annata rendendola unica dal punto di vista della freschezza gustativa e aromatica.

Inizio - fine raccolta

10 Settembre - 15 Settembre

Vinificazione

Le uve selezionate, una volta in cantina, vengono pigi-diraspate e messe direttamente in vasca. Qui inizia l'antico processo della "levata di cappello" dove le bucce, a contatto con il mosto, salgono creando un cappello superficiale di vinacce, donando al vino il tipico colore rosa corallo. Il limpido in seguito, viene separato e tramite lieviti selezionati viene effettuata la fermentazione alcolica a temperatura controllata. Il vino, una volta ottenuto, viene illimpidito con una decantazione statica. Successivamente affina per un breve periodo in bottiglia.

Aspetto sensoriale

Colore rosa corallo con riflessi violetti. All'olfatto esprime sentori di pesca tabacchiera ed agrume con una netta nota di fiori di pesco.
Al palato risulta equilibrato, con un ottimo bilanciamento tra la mineralità e sapidità.

Abbinamenti

Ottimo come abbinamento per l'intera cucina mediterranea, dal pesce di lago al fritto di mare. Consigliato anche come aperitivo nelle calde sere d'estate.

TURINA

AZIENDA AGRICOLA TURINA F.LLI

Via Pergola, 68 – 25080 Moniga del Garda (Brescia)
Valtenesi – Lago di Garda

0365 502103

info@turinavini.it