



Chiaretto

Denominazione *Riviera del Garda Classico Valtènesi DOC*

Annata: 2024

Vinificazione: *Acciaio inox*

Grado Alcolico: 12,00 %

N° Pezzi: 14 000

Formato: 0.75 lt

Uvaggio: 30% Gropello, 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'anfiteatro morenico della Valtènesi.*

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 2024: *Come ormai accade, anno dopo anno dal 2020, l'inverno 2024 è stato caratterizzato da temperature miti. L' inizio del germogliamento è avvenuto regolarmente in linea con i ritmi stagionali, con piogge abbondanti rispetto alle annate precedenti.*

Il periodo estivo ci ha regalato un clima favorevole, con una buona presenza idrica grazie alle insolite precipitazioni dei mesi di luglio e agosto. Questa presenza di piogge ha caratterizzato anche la fase di raccolta, imprimendo sicuramente caratteristiche uniche all'annata, come la persistenza della sensazione di acidità.

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 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.*