



Chiaretto

Productor: Marangona

50% Gropello, 30% Marzemino, 10% Barbera, 10% Sangiovese • Orgánica (certificada)

Riviera del Garda Classico DOC

Tipo de vino: Rosado
Región: Lombardia, Italia
Classy o Funky: Classy
Grado alcohólico: 13%

Edad de las vides: 30-35 años
Producción anual: 5,000 (botellas)
Altitud: 65 metros
Suelo: Calcáreos ricos en arcilla

VITICULTURA:

La viticultura de la bodega Marangona es 100% orgánica. Las vides que aquí crecen oscilan entre los 30 y 35 años de edad. Alessandro las cosecha en dos tandas: la primera mitad a mediados de septiembre y la segunda mitad a mediados de octubre, cuando las uvas están plenamente maduras, permitiéndole crear vinos con acidez fresca pero con el cuerpo y complejidad que vienen con la madurez.

VINIFICACIÓN:

Prensado directo, fermentación a baja temperatura controlada en cemento con levaduras seleccionadas.



NOTAS DE CATA:

Aromas de pétalos de rosa, fresas y frambuesas, y manzanilla. En el gusto es redondo, fresco y suavemente amargo al final.

MARIDAJE:

Ensaladas mixtas con frutas secas, ensalada cesar, pescado, anchoas marinadas, verduras en agridulce, carne blanca a la parrilla y pasta con pesto.