



Belladinotte

Valtènesi
Riviera del Garda Classico D.O.C.
CHIARETTO

Vino Rosa emblema di un territorio, una cultura, una tradizione ormai secolare di breve macerazione con le bucce. Il vino di una notte. Perfetta espressione di un terroir ed un microclima naturalmente vocati per la produzione di un Chiaretto raffinato dove la freschezza, l'eleganza e la delicatezza del Garda la fanno da padrone.

UVAGGIO:

Groppello gentile 60%, Marzemino 20%,
Sangiovese 10%, Barbera 10%

ZONA VITICOLA:

Mocasina

TERRENO:

Morenico

FORMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot

PRODUZIONE:

80 q.li/ha

Caratteristiche:

Rosato con riflessi albicocca e rosa salmone intenso. Ha un naso intenso e molto fresco, esprime forti aromi di fragoline di bosco, pesca, rosa bianca, con leggere sfumature agrumate. Al palato risulta amabile, morbido e di facile beva, fresco ed equilibrato. Delicatamente fruttato, spicca per un'elegante sapidità ed un finale minerale estremamente coerenti con l'uvaggio ed il terroir Gardesano.

Abbinamenti:

Si sposa benissimo con i crostacei, piatti freschi come caprese, pizza, tutta la cucina vegetariana, macedonie e piatti a base di frutta in generale. Molto gradevole anche come aperitivo.

Grado alcolico: 12,5% vol

Temperatura di servizio: 8-10° C



La Torre Azienda Agricola

Via Torre, 1, 25080 | Calvagese della Riviera BS | T. 030 601034 | info@pasini-latorre.com