

# VALTÈNESI 2024



## DOC Riviera del Garda Classico Valtènesi Chiaretto BIO

### VITIGNI

100% groppello (autoctono)

### DESCRIZIONE

Colore rosato acquarello quasi petalo di rosa. Naso elegante, armonico, fragoline molto fresche, floreale delicato, sfumature agrumate, nota di minerale. In bocca pulito, bella acidità, molto secco, chiusura sapida. Elegante.

### ABBINAMENTO

Ottimo sia come aperitivo sia a tutto pasto.

### RESA ETTARO

60 hl

### VENDEMMIA

Raccolte a mano a metà settembre.

### VINIFICAZIONE

Macerazione sulle bucce per 6 ore di acini interi seguita dalla pressione per ottenere solo il mosto fiore. La fermentazione e la maturazione avvengono in pochi mesi interamente in vasche d'acciaio inox.

### DATI ANALITICI

Alcool 12,80%, Ac Totale 6,20 g/l, Ph 3,35, Zuccheri residui 0 g/l, Estratto secco 24,50 g/l.

### IMBOTTIGLIAMENTO

Gennaio 2025

**CHIUSURA:** tappo a vite

**N/BOTTIGLIE PRODOTTE**

8.100

