VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Chiaretto

Productor: Marangona

Riviera del Garda Classico DOC

100% Barbera, Marzemino, Groppello, Sangiovese · Orgánica (certificada)

Tipo de Vino: Vino Rosado

Región: Lombardia, Italia

Classy o Funky: Classy

Grado Alcohólico: 12.5 %

Edad de vides: 5 - 35 años

Producción anual: 5000 (Botellas).

Suelo: Calcáreos ricos en arcilla

Altitud: 0 m - 100 m

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 acero inoxidable con levaduras neutrales 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.