

# gorgo

D.O.C. - BIOLOGICO

## Chiaretto

Un rose' di territorio, unico perche' sfrutta la magia del nostro lago, aggiungendo fascino e profondita' ad una veste fresca, profumata e sensuale. Infiamma chi ama gli aperitivi al tramonto e nelle giornate estive, ma soprattutto soddisfa i palati più esigenti in tutte le stagioni, svelando la sua capacita' di abbinarsi a un mondo di opportunita' gastronomiche con cui essere felicemente degustato.



**Vitigni:**

Corvina, Rondinella, Molinara.



**Coltivazione:**

Gujot e cordone speronato - 100q/ha



**Vinificazione:**

ottenuto da una breve macerazione con le bucce per 6/8 ore a temperatura controllata; quindi il mosto fermenta a 17°C. Il vino matura in vasche di acciaio inox sulle fecce fini..



**Affinamento:**

3 mesi in vasche d'acciaio.

**Colore:**

rosa fiore di pesco, brillante.



**Profumo:**

frutti di bosco, pompelmo, fiori di campo.

**Sapore:**

Freschi sentori fruttati in equilibrio con eleganti note minerali, finale lungo e persistente.



**Grad. alcolica:** 12,5% vol.



**Abbinamenti:**

Il Chiaretto può essere gustato a tutto pasto, con antipasti, primi piatti e pizza, piatti vegetariani estivi, insalate di mare e crostacei, grigliate di pesce e carne, formaggi giovani.

**Servire a 11/12°C**

AZIENDA AGRICOLA GORGO

Loc. Gorgo - 37060 Custoza (Verona)  
Tel. +39 045 516063 - Fax 045 516842  
gorgo@cantinagorgo.com

cantinagorgo.com

