

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

