



Azienda Agricola e Cantina
FRANZOSI



750 ML



1500 ML

VALTÈNESI RIVIERA DEL GARDA CLASSICO CHIARETTO DOP

DENOMINAZIONE: Valtènesi Chiaretto Riviera del Garda Classico Dop

VITIGNI: 50% Gropello, 50% Marzemino, Barbera, Sangiovese

TERRENO: morenico, calcareo

PRODUTTIVITÀ PER ETTARO: 80 q.li

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA: Valtènesi, Puegnago del Garda

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: raccolta manuale effettuata a fine Settembre, scegliendo i migliori grappoli, raccolti durante le prime ore della mattina.

VINIFICAZIONE: Pigia-diraspatura dell'uva, breve contatto del mosto con le bucce, ed una volta svinato si continua la vinificazione in serbatoi in acciaio a temperatura controllata.

MATURAZIONE: affinamento del vino per 5 mesi. Si consiglia l'utilizzo entro l'anno

NOTE DEGUSTATIVE: Colore petalo di rosa. Profumo di mandorla e floreale. Gusto morbido e armonico caratterizzato dalla tipica salinità conferita dai terreni morenici della Valtènesi.

ABBINAMENTO: ottimo come aperitivo, antipasti, pesce, sushi, pizza gourmet, formaggi freschi.

STORIA: la genesi del Valtènesi Chiaretto nasce da una storia d'amore, tra una nobile donna, Amalia Brunati, e il senatore veneziano, Pompeo Molmenti, grande appassionato di enologia. Nel 1885 il matrimonio tra i due illustri innamorati porta il Senatore Molmenti nei possedimenti dei Brunati in Valtènesi, dove nel 1896 codificò per la prima volta il procedimento produttivo del Chiaretto: poche ore di contatto tra il mosto e le bucce e poi il rito della svinatura notturna per ottenere quel tipico colore rosato.

VALTÈNESI RIVIERA DEL GARDA CLASSICO CHIARETTO DOP

APPELLATION: Valtènesi Chiaretto Riviera del Garda Classico Dop

GRAPES: 50% Gropello, 50% Marzemino, Barbera and Sangiovese

SOIL: Mostly calcareous

PRODUCTION: 80 q. per hectare

VINEYARD LOCATION: located in Valtènesi (Puegnago del Garda)

TRAINING SYSTEM: Guyot

HARVEST: End of September, manual harvest, choosing the best bunches, collected during the early hours in the morning.

VINIFICATION: Grape crushing and destemming, short contact of the most with the skin, and once drawn, the vinification continues in stainless steel tanks at controlled temperature

MATURATION: In stainless steel tanks

DESCRIPTION: rose petal color with light ruby nuances; the scent is fresh, intense, fragrant, full of fine floral notes reminiscent of the rose, and fruity linked to small red fruits; the taste is fresh, savory, round and balanced with a salt base and slightly almond notes.

SERVING SUGGESTIONS: Excellent as an aperitif, lake fish, poultry, pizza, sushi.

HISTORY: the genesis of Valtènesi Chiaretto was born from a love story, between a noble woman, Amalia Brunati, and the Venetian senator Pompeo Molmenti, a great enology enthusiast. In 1885 the marriage between the two illustrious lovers led Senatore Molmenti to the possessions of Brunati in Valtènesi, where in 1896 he codified for the first time the production process of the Chiaretto: a few hours of contact between the must and the skins and then the ritual of drawing off night to get that typical pinkish color.

VALTÈNESI RIVIERA DEL GARDA CLASSICO CHIARETTO DOP

BEZEICHNUNG: Valtènesi Riviera del Garda Classico Chiaretto Dop

REBSORTEN: 50 % Gropello, 50% Marzemino, Barbera and Sangiovese

BODEN: Moränen, kalkhaltigen

HERKUNFT: Valtènesi

ERZIEHUNGSSYSTEM: Guyot

ERNT: Ende September, Handlese

BEREITUNG: Nach der Tradition werden die ersten und schönsten Trauben der Weinlese des Garda Classico für die Herstellung des Chiaretto verwendet. Sanfte Pressung der Trauben, maischen mit Schalenkontakt (6-8 Stunden), Weinberatung bei kontrollierter Temperatur in Edelstahl tanks.

BESCHREIBUNG: Rosa Farbe. Fruchtigen Noten von Himbeeren, Kirschen, Erdbeeren, Kräutern, weißen Pfeffer, Mandelblüten und salzige Nuancen. Am Gaumen füllig, feiner Schmelz, weiche Säure, salzige Mineralität, feinfruchtig, elegant und einen schönen Nachhall.

EMPFÖHLENE SPEISEN: als Aperitif, er paßt gut zu Fischgerichten, Pasta, gegrilltem Geflügel, Pizza und Sushi. Der ideale Wein für den Sommer.

CANTINE FRANZOSI DI FRANZOSI BRUNO E FIGLI S.A.S.

Via XXV Aprile, 6 25080 Puegnago del Garda BS Italy

Tel./Fax 0039 0365 65 13 80 Vat no. 0317770983

www.cantinefranzosi.it info@cantinefranzosi.it