



CàMaiol

VALTÈNESI  
RIVIERA DEL GARDA CLASSICO D.O.P.  
CHIARETTO

Roseri



Delicato equilibrio,  
elegante carattere.

Il Valtènesi Riviera del Garda Classico D.O.P. Chiaretto è stato chiamato Roseri per la delicatezza del suo profumo che ricorda un bocciolo di rosa. È ottenuto dalla vinificazione delle quattro uve gardesane a bacca rossa: Groppello, Marzemino, Sangiovese e Barbera. Una volta raccolte e lasciate a criomacerare a bassa temperatura, queste uve regalano un mosto ricco di eleganza e corposità. Viene chiamato il vino di una notte in quanto storicamente per ottenere la sua caratteristica rosa veniva lasciato una notte a contatto con le sue bucce. La particolare struttura così ottenuta conferisce a questo Chiaretto una maggiore longevità, anche di alcuni anni, mantenendone sempre intatta la fragranza. Dalle terre argillose del basso Garda prende il gusto sapido e l'aroma floreale che trovano felice abbinamento con i piatti lacustri.

## Note degustative

<b>Vitigno</b>	Groppello, Marzemino, Barbera e Sangiovese.
<b>Visiva</b>	Rosa tenue con lievi riflessi cipria.
<b>Olfattiva</b>	Nella sua semplicità rispecchia grande qualità, fiori di pesco, melograno, incenso e litchis.
<b>Gustativa</b>	Soffice e di buona persistenza, con la sapidità in evidenza e nel finale pesca bianca e salvia.
<b>Vol. alcolometrico</b>	12,5% Vol
<b>Temp. di servizio</b>	8 - 10° C
<b>Accostamenti</b>	Coregone al forno o bigoli con gamberi di lago e finferli.



camaiol.it