Valtenesi Riviera del Garda »"A rose is a rose (Chiaretto)«

Cantrina

Chiaretto darf sich Rosé in Italien nur nennen, wenn er per Direktpressung gewonnen wird, bei der die ganzen Beeren so lange in der Presse mazerieren, bis der Most die gewünschte Farbe angenommen hat.

Biowinzerin Cristina Inganni nimmt für ihren filigran duftigen Chiaretto aus der lokalen autochthonen roten Rebsorte Gropello nur den Vorlaufmost, der ohne Druck aus der Presse läuft, nicht den Preßmost. Der wäre zu bitter. Ausgebaut im Edelstahltank. Zart und transparent in der Farbtönung, duftig und pikant würzig im Glas, persistent am Gaumen. Ein Chiaretto, dessen zartes, fast flüchtiges Rosa an Aquarellfarbe erinnert und die Anmutung von Rosenblättern hat. Wunderschön zart und transparent. Im Duft schwebend fein der Hauch von Erdbeeren und Blütenaromen, darüber zartes Raucharoma im Spiel von Zitrusfrüchten. Mundwässernde Frische in kristallin trockener Brillanz im Mundgefühl. Saftige Säure im raffinierten Spiel dezent herber Gerbstoffe. Wohltuende Harmonie in einem feinfühlig realisierten Rosé, wie man ihn in dieser Qualität in Italien nur selten findet. Chiaretto vom Feinsten. Löst sehnsüchtige Erinnerungen an heiße Abende im Urlaub aus. Rosé für sensible Feingeister, die leise Finesse lauter Wirkung vorziehen.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025
Restzucker: 1 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Moräne mit Kalk
Besonderes: Direktpressung | nur Vorlaufmost | Minimal geschwefelt | Ohne Enzyme zur Farbklärung
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtration
pH-Wert: 3,32

0,75l
IVR25707

K&U
www.weinhalle.de