

CHIARETTO N° 5

Tipologia Vino rosato secco
Wine Pink dry wine

Uvaggio Corvina, Rondinella
Grapes

Zona di Produzione Zona Classica del Bardolino, sulle colline intorno alla parte
Production area sudorientale del Lago di Garda.
Classic area of Bardolino, on the hilly shores of South East Lake Garda.

Suolo Morenico, sciolto e ciottoloso
Soil Gravelly, of morenic origin

Sistema di allevamento Guyot, pergola
Growing technique Guyot, pergola

Vinificazione Pigiatura soffice con diraspatura delle uve. Svinatura del mosto
Vinification dopo 12-36 ore a quasi completa emersione del "cappello".
Temperatura di fermentazione controllata da 15° a 18°.
Affinamento sulle fecce nobili per 2 mesi.
Soft pressing of the grapes. Short maceration with the skins for 12-36 hours. Fermentation of the liquid fraction at controlled temperature 15-18° C.

Affinamento Fino a 12 mesi in botte di ceramica
Refinement Up to 12 Months in ceramics barrel

Caratteristiche organolettiche Colore: rosa tenue. Profumo: evoluto e intrigante, lampone che
Organoleptic aspects inebria. Sapore: l'affinamento in ceramica dona complessità e volume in bocca.
Colour: pale pink. Bouquet: evolved and intriguing, raspberry that inebriates. Taste: the ageing in ceramics gives complexity and volume in the mouth.

Gradazione alcolica 12% vol.
Alcohol content

Temperatura di servizio 12-14°C
Serving temperature

Abbinamenti Ottimo con il sushi o con i crostacei, piatti leggeri o carni
Gastronomical combination bianche.
Perfect with sushi and crustacean, light dishes, white meat.

Consumo 1-2 anni
Preservation 1-2 years.



Valetti

Azienda Vinicola Valetti Luigi srl
Via Pragrando, 8 - 37010 Calmasino di Bardolino VR
Tel: +39 045 7235075 - E-mail: valetti@valetti.it - www.valetti.it