seiterre

- VITICOLTORI DAL 1877 -

Marco Polo

Denominazione: Riviera del Garda Classico DOC Chiaretto
Vitigni: Groppello, Marzemino, Barbera e Sangiovese
Tipologia terreno: Di origine morenica collinari
Vinificazione: Viene eseguita una vinificazione in “rosa” delle uve, che dopo essere state diraspate, vengono lasciate in macerazione per qualche ora e successivamente pigiate con pressatura soffice. Segue una fermentazione in acciaio a temperatura controllata.
Affinamento: Acciaio

Colore: Rosa corallo
Profumo: Note floreali di primula e viola, con dolci note fruttate di lampone e glicine
Sapore: Una sensazione fresca, equilibrata e succosa, dotato di una persistente sapidità. Complesso e armonico
Grado alcolico: 12,5 % vol
Temperatura di servizio: 10-12 °C | 50°F
Abbinamenti: Ottimo con gnocchi ai gamberi rosa e zucchine. Ideale con zuppe di pesce. Da provare con vitello tonnato

Descrizione:
Tipico prodotto che nasce ai piedi del Benaco in un suolo morenico, presso la Tenuta Fantona. Ottenuto da vitigni come Groppello, Marzemino, Barbera e Sangiovese vinificati in “rosa”. Le bucce necessitano di stare a contatto con il mosto alcune ore in base alla stagione, successivamente l'uva viene pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata e l'affinamento breve in acciaio sui propri lieviti e poi in bottiglia per circa 1 mese. Ne deriva un vino fresco, vivace e di buona struttura, fine e armonico. Si presenta di colore rosa corallo. Al naso esprime note floreali di primula e viola, con dolci note fruttate di lampone e glicine. In bocca si percepisce una sensazione fresca, equilibrata e succosa, dotato di una persistente sapidità. Complesso e armonico. Perfetto a tutto pasto, si sposa perfettamente con gnocchi ai gamberi rosa e zucchine. Ideale con zuppe di pesce. Da provare con vitello tonnato. Servire ad una temperatura di 10-12 °C.

Seiterre
Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com
VITICOLTORI DAL 1877
seiterre.com