

la vita è la nostra passione

LAPIADA



ENOTÈQUE

LA MOGLIE UBRIACA / LA BASIA VALTÈNESI DOC CHIARETTO

Le « Chiaretto » est un vin rosé de structure excellente. Les cépages sont cultivés sur les collines de Brescia, un sol particulièrement sableux avec des veines argileuses, qui entourent le « Lac de Garda » (altitude de 280 m, exposition sud-est).

Cépage: Gropello, Barbera, Sangiovese, Marzemino

Couleur: Rose avec des reflets rubis doux

Parfum: Intense, fruité et frais, avec une prédominance de petits fruits rouges et de notes florales

Saveur: Frais, bien structuré, avec des notes intenses de fraise et de framboise, finesse remarquable et grande persistance

Accompagnement: Antipasti, entrée à base de poisson, viande blanche, charcuterie et fromage frais

Elaboration: La vendange se fait exclusivement à la main, de la deuxième moitié de septembre au début d'octobre. Le vin est produit exclusivement à partir de moût de raisin sélectionné. Après une macération courte sur les peaux (6 à 12 heures), la fermentation est mise en marche à température contrôlée de 18-20 °C. Vieillessement de 5 mois dans des cuves en acier.

Rendue: 7000 kilogrammes de raisins par hectare (45 hl/ha)

Taux d'alcool: 13 %

Température: 13 °C

Année: 2018



