

Anima

Riviera del Garda Classico Valtènesi Chiaretto DOC



Vitigno | Grape variety

Groppello, Marzemino, Barbera e Sangiovese

Resa | Yield

9-11 ton/ettaro



Vinificazione | Winemaking

L'uva raccolta manualmente viene dolcemente pigia-diraspata e dopo una macerazione di poche ore sulle bucce a basse temperature si procede alla svinatura. Al termine della fermentazione a temperature controllate viene osservato un periodo di riposo che permette un primo affinamento in botti in acciaio per poi procedere con l'imbottigliamento ed un'ulteriore fase di affinamento

The grapes, harvested by hand, are gently destemmed and crushed. After a few hours of cold maceration on the skins, the must is separated. At the end of fermentation at controlled temperatures, a resting period is observed, allowing for initial refinement in steel barrels, followed by bottling and further aging



Colore | Colour

Petalo di rosa con riflessi cipria

Rose petal with powdery highlights



Profumo | Aroma

Eleganza e freschezza sono dominanti. I piccoli frutti rossi e la florealità lo rendono incredibilmente armonico

Elegance and freshness are dominant. The small red fruits and the floral notes make it incredibly harmonious



Sapore | Taste

Mineralità e sapidità caratterizzano questo vino. Nel complesso si denota setosità e armonia

Minerality and savouriness characterise this wine. Overall there is silkiness and harmony



Abbinamenti | Pairings

Vino eclettico che non teme abbinamenti azzardati, la scelta di piatti della tradizione locale come il pesce di lago, sono quelli che lo vedono protagonista

Eclectic wine that is not afraid of daring pairings, the choice of local traditional dishes such as lake fish, are the ones that see it as the protagonist



13,0%
ALCOOL VOL.
ALCOHOL CONT.

2,5 g/l
RESIDUO ZUCCHERINO
SUGAR RESIDUE

27 g/l
ESTRATTO SECCO
DRY EXTRACT

8-12° C
TEMPERATURA
DI SERVIZIO
SERVING
TEMPERATURE