

ANIMA

Riviera del Garda Classico Chiaretto DOC

VITIGNO:	Groppello, Marzemino, Barbera, San Giovese.
ZONA DI PRODUZIONE:	I vigneti per la produzione del vino chiaretto Anima sono siti nel comune di Polpenazze del Garda, nella bellissima vallata di Bottenago.
FORMA ALLEVAMENTO:	Guyot.
RESA PER PIANTA:	2,5 Kg
DENSITÀ PIANTE:	4500 piante ettaro
RESA PRODUZIONE:	11 ton ettaro
VENDEMMIA:	Manuale in cassette nelle prime ore della giornata, per cogliere l'ideale temperatura di raccolta.

VINIFICAZIONE: 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.



CANTINA
BOTTENAGO



COLORE: ROSA CHIARETTO LUMINOSO.



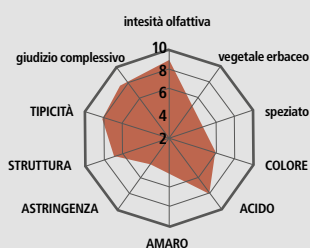
PROFUMO: ELEGANZA E FRESCHEZZA SONO DOMINANTI. I PICCOLI FRUTTI ROSSI E LA FLOREALITÀ LO RENDONO INCREDIBILMENTE ARMONICO.



SAPORE: FRESCO, SAPIDO E ARMONICO. ESALTA LE CARATTERISTICHE AROMATICHE DELLE UVE DELLA VALTENESI.



Schema sensoriale



lo schema sopra riportato ha unicamente scopo indicativo.



ABBINAMENTI

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.



TEMPERATURA
DI DEGUSTAZIONE

8-12°C

ALCOOL VOL.: 13,00

RESIDUO ZUCCHERINO: 5,1 g/l

ESTRATTO SECCO: 27,5 g/l

Rev.02.2020



Società Agricola Erian S.R.L.

Sede Operativa: Via Montecanale 3 - 25080 Polpenazze del Garda (BS)
Sede Legale: Via Toscanini 2 - 25080 Calvagese Della Riviera (BS)
P. Iva 02658080987 - Codice Fiscale 02658080987 - Numero REA BS - 468143
tel.: +39 0365 1590240 - info@bottenago.it

www.bottenago.it