



Chiaretto RosaMara 2024

Dieser lombardische Chiaretto wird aus den Rebsorten Groppello Gentile, Marzemino, Sangiovese und Barbera vinifiziert. Die helle Farbe von gerade blühender Rose steht charakteristisch für das weiche und zarte Pressen der Trauben. In der Nase zeigt sich der Chiaretto leicht würzig und subtil mit Aromen von Sauerkirschen und Granatäpfeln. Im Gaumen kommt der seidige und harmonische Geschmack perfekt zur Geltung. Der Nachhall ist lang mit leichten Nuancen von Bittermandel.

Produzent	Costaripa
Kategorie	Roséwein
Land	Italien
Region	Lombardei
Klassifizierung	DOC
Jahrgang	2024
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.0 %
Trinktemperatur	10° - 12°
Lagerfähigkeit	bis 2027
Traubensorten	Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	322059
Passt zu	Meeresfrüchten, leichten Speisen, Fisch, Sushi



Vinifikation

Die alkoholische Gärung erfolgt zu 50% im Stahltank und zu 50% in kleine Holzfässer. Danach wird der Wein für ca. 6 Monate in kleine Eichenfässer ausgebaut.

Geschichte

Ende 19es Jahrhundert eingeladen durch senatore Molmenti kamen 2 französische Oenologen zum Schluss, dass das Land im lombardischen Teil beim Gardasee sich besonders gut für die Produktion von Roséwein eignen würde. So wurden schon damals die Weichen für eine Roséproduktion von sehr guter Qualität wie der Rosamara gestellt.

