



Chiaretto RosaMara 2022

Ce chiaretto de Lombardie est issu de l'assemblage de grappello gentile, marzemino, sangiovese et barbera. La robe claire, tel un bouton de rose à peine éclos, témoigne d'un pressurage tout en délicatesse. Le nez est subtil et légèrement épice avec des arômes de griotte et de grenade. En bouche, la saveur soyeuse et harmonieuse se révèle parfaitement. Finale longue avec de légères nuances d'amande amère.

Producteur	Costaripa
Type d'article	Vin rosé
Pays	Italie
Région	Lombardie
Appellation	DOC
Millésime	2022
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2025
Cépages	Grappello, Marzemino, Sangiovese, Barbera
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	318673
Accord mets et vins	Fruits de mer, Cuisine méditerranéenne, Poisson, Antipasti



Vinification

La fermentation alcoolique est réalisée à 50% en cuve en acier et à 50% en petits fûts de bois. Le vin est ensuite élevé en petits fûts de chêne pendant environ 6 mois.

Histoire

A la fin du 19ème siècle invités par le Sénateur Molmenti 2 œnologues français après différentes études concluent que la zone lombarde située près du lac de Garda était particulièrement adapté pour la production de vins rosés. Ainsi dès lors on commença avec la production de très bons rosés comme le Rosamara.

