



Chiaretto RosaMara 2024

Ce chiaretto de Lombardie est issu de l'assemblage de groppello 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 épicé 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	2024
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2027
Cépages	Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	322059
Accord mets et vins	Fruits de mer, Plats légers, Poisson, Sushis



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 oenologues français après différentes études conclurent que la zone lombarde située près du lac de Garda était particulièrement vouée pour la production de vins rosés. Ainsi déjà il y a 100 ans on commença avec la production de très bon rosés comme le Rosamara.

