



Chiaretto RosaMara 2024

Questo Chiaretto della Lombardia è prodotto da uvaggi di Gropello Gentile, Marzemino, Sangiovese e Barbera. Il colore chiaro della rosa in fiore rimanda alla pressatura soffice. Al naso il Chiaretto rivela un bouquet leggermente speziato e sottile, con aromi di visciola e melograno. In bocca valorizza alla perfezione il suo gusto armonico e setoso. Ha un finale lungo, con note leggere di mandorla amara.

Produttore	Costaripa
Categoria	Vino rosé
Paese	Italia
Regione	Lombardia
Classificazione	DOC
Annata	2024
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.0 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2027
Vitigni	Gropello, Marzemino, Sangiovese, Barbera
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	322059
Adatto a	Frutti di mare, Piatti leggeri, Pesce, Sushi



Vinificazione

La fermentazione alcolica avviene per il 50% in vasche di acciaio e per il 50% in piccole botti di legno. In seguito, il vino matura per circa 6 mesi in piccole botti di rovere.

Storia

Alla fine del secolo 19° invitati dal Senatore Molmenti 2 enologi francesi decretarono dopo diversi studi che la zona lombarda che da sul lago di Garda era particolarmente vocata per la produzione di vini rosati. Così già da allora si iniziò la produzione di vini rosati di ottima qualità come il Rosamara.

