



Tenuta Rovaglia



## Miti

### Chiaretto Riviera del Garda Classico DOC

**Luogo di origine:**

a sud del lago di Garda sulla collina morenica con altitudine di 80 metri slm.  
zona Garda Classico

**Esposizione terreno:**

leggera collina con suolo morenico argilloso calcareo

**Vitigni:**

Barbera 20%, Gropello 40%, Marzemino 20%, Sangiovese 20%

**Produzione uva**

10.000 / 11.000 chilogrammi / ettaro

**Vendemmia:**

Terza decade di Settembre. Raccolta a mano in piccole casse

**Vinificazione:**

Diraspatura e spremitura soffice delle uve con estrazione massima del 60% di mosto fiore che farà macerazione con le bucce in acciaio per circa tre ore. Svinatura prima dell'alzata di cappello, e fermentazione in botti di acciaio.

**Affinamento:**

5/6 mesi in botti di acciaio.

**Imbottigliamento:**

a marzo dell'anno successivo la raccolta. Verrà messo in commercio dopo 2 / 3 mesi di riposo in bottiglia.

**Gradazione:**

12,5% vol.

**Acidità totale:**

6,0 g/l

**Estratto secco:**

21,5 g/l

**Caratteristiche:**

E' un vino di alta qualità, dal colore rosa, petalo di rosa, buccia di cipolla. Possiede le migliori caratteristiche dei vini del terreno morenico del lago di Garda. Sapore fresco, fine, sapido con spiccata salinità, un corpo elegante, un delicato profumo ed un raffinato bouquet. E' particolarmente indicato per pesce, carni bianche ed antipasti. Apprezzato come aperitivo.

**Temperatura di servizio:**

8° / 10°

**Tenuta Rovaglia**

Loc. Rovaglia 1, Pozzolengo, Brescia

Tel: +39 030 918663 | Fax: +39 030 9916800

info@tenutarovaglia.it | tenutarovaglia.it

**Tenuta Roveglia**

Loc. Roveglia 1, Pozzolengo, Brescia

Tel: +39 030 918663 | Fax: +39 030 9916800

[info@tenutaroveglia.it](mailto:info@tenutaroveglia.it) | [tenutaroveglia.it](http://tenutaroveglia.it)