

**Garda Colli Mantovani CHIARETTO**

D.O.C. GARDA COLLI MANTOVANI GARDA

**SCHEDA TECNICA****Ubicazione azienda:** Loc. Festoni - Monzambano (MN)**Altitudine:** da 30 a 220 m s.l.m.**Esposizione:** Nord - Ovest**Composizione del terreno:** di tipo morenico con substrato arieggiato e permeabile**Vitigni:** Merlot 45%,  
Rondinella 40%,  
Cabernet 15%**Sistema di allevamento:** Guyot - Cordone speronato**Densità:** 4000-4500 Ceppi/ha**Vendemmia:** effettuata a mano, in cassette, tra l'ultima settimana di settembre e la prima di ottobre**Vinificazione:** in tini di acciaio a temperatura controllata a 18°-20° dopo una leggera macerazione di 7/8 giorni.**Affinamento:** prima in tini di acciaio e poi in bottiglia per almeno 6 mesi.**Produzione annua:** 12,000 bott.**Formati:****Tipologia di bottiglia:** Bordolese**Peso:** 700 gr.**Bott. per cartone:** 6**Tipologia di tappo:** Sughero**Titolo alcolometrico:** 12,5% vol.**Acidità totale:** 6 g/l**pH:** 3,2 g/L**Estratto Secco:** 21 g/L**Residuo Zuccherino:** 4 g/l**APPUNTI DI DEGUSTAZIONE:****Colore:** Rosa cerasuolo**Profumo:** Profumo vinoso ma delicato con sentori di rosa.**Sapore:** Fresco e con gradevole sapidità.**Abbinamenti:** Ideale con salumi e piatti a base di pesce di lago**Temperatura di servizio:** 8° - 10° C

Sagra 2015. 1° Circuito de Degustação Harmonizada, Curitiba 16/03/2017.