RICCHI
DAL 1930

LA CASINA CHIARETTO
D.O.C. GARDA COLLI MANTOVANI

Bezeichnung	Typisch für die Gegend - Garda Colli Mantovani D.O.C.
Bodenzusammensetzung	Eiszeitlichen Ursprungs: kiesige Morenisch mit Kalk- und Tonvorkommen mit luftigen und durchlässigen Untergrund.
Belichtung	Südost / Südwest
Durchschnittsalter der Reben	20/35 Jahre
Rebensorte	Merlot, Rondinella, Cabernet Sauvignon.
Vinifikation	Chiaretto der so genannte Wein einer Nach. Der Most wird in der Regel 7 bis 10 Stunden mit den Schalen zusammen gelegt und nach dem Abstich vinifiziert.
Reifung	Der Wein bleibt einige Monate in Zement- oder Stahltanks, bevor er in Flaschen abgefüllt wird.

Degustationshinweise

Farbe	Es handelt sich um einen kirschroten Wein aus den Moränenhügeln von Mantua.
Bukett	Der kurze Kontakt mit der Haut verleiht ihm ein weiniges Parfüm mit angenehmen Noten von kleinen roten Früchten, Johannisbeeren und Himbeeren.
Geschmack	Er hinterlässt eine angenehme Frische im Mund durch die ausgewogene Unterstützung des Säuregehalts.
Betriebstemperatur	8 - 10°C
Essen Kombinierung	Ideal zu Wurstwaren und Seefischgerichten.

Cantina Ricchi . Strada Festoni 13D . Monzambano (MN) . Tel. 0376800238 . info@cantinaricchi.it . www.cantinaricchi.it