



ACQUISTATO IL

"Rosavero" Chiaretto Valtènesi Riviera del Garda Classico **2024**

Il rosa che racconta il Lago di Garda



Il Rosavero di Avanzi è un Chiaretto raffinato, espressione autentica della Riviera del Garda Classico. Ottenuto da un blend di vitigni autoctoni - Gropello, Marzemino, Sangiovese e Barbera - viene vinificato secondo la tecnica tradizionale del "vino di una notte", con una breve macerazione che dona eleganza e delicatezza al colore e al profilo aromatico. Il calice si tinge di un rosa tenue dai riflessi rubino. Al naso si apre con profumi floreali e sentori di frutta rossa croccante, con accenni di caramella e mandorla. Il sorso è fresco, armonico e sapido, con un finale leggermente amarognolo che invita alla beva. Ideale come aperitivo o in abbinamento a piatti leggeri, pesce di lago e salumi delicati. Un rosato di carattere, che racchiude la brezza del Garda e l'anima della Valtènesi.

In un mondo sempre più complesso e competitivo, la famiglia Avanzi può dichiarare con convinzione di aver realizzato il sogno di una vita e di essere nientemeno che "Viticoltori per passione, dal 1931". Azienda amata e apprezzata dalla critica e da tanti appassionati in ogni parte del mondo, ha le sue radici sulle sponde del lago di Garda. Qui, più di ottanta anni fa, ha avuto inizio la loro meravigliosa avventura. La famiglia produce vini rari e preziosi, all'interno di due denominazioni molto interessanti, quella del Lugana, di gran moda in questi anni, e quella del Garda Classico. Oggi l'azienda può contare su impianti suddivisi in quattro tenute che si trovano nei comuni di Sirmione, Desenzano del Garda e Polpenazze del Garda. Tutti i vini proposti nascono esclusivamente da uve coltivate dalla famiglia, nel cuore della sua storica zona di origine.

La Vigna

Terreno magro e calcareo con percentuali di sabbia e limo molto alte

Esposizione Allevamento Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosato fermo

Provenienza Lombardia

Uve groppello 60%, sangiovese 15%, marzemino 15%, barbera 10%

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 2 anni

Abbinamento Aperitivo

Vinificazione Vendemmia nell'ultima decade di settembre. Tutte le varietà vengono vinificate separatamente. Leggero contatto variabile tra buccia e mosto con separazione di quest'ultimo all'ottenimento delle caratteristiche desiderate. Segue fermentazione a bassa temperatura in serbatoi d'acciaio in modo da avere la maggiore neutralità possibile e l'esaltazione delle singole caratteristiche di ogni vitigno.

Sensazioni Colore: Rosa antico tendente al pesca. Bouquet: Intenso, fine, agrumato e a tratti salino. Invitante con leggere note speziate che ricordano il pepe nero. Sensazioni di uva fragola. Sapore: Mineralità, sapidità e freschezza sono le note che contraddistinguono l'assaggio. Lungo e persistente, mantiene comunque leggerezza e setosità.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Impres

customer.service@svinando.com - 011-19467821