



CANTINA
BULGARINI

**RIVIERA DEL GARDA
CLASSICO DOC
CHIARETTO**

ZONA DI PRODUZIONE | Pozzolengo - Brescia.

COSTITUZIONE DEL TERRENO

Colline moreniche quaternarie, contraddistinte da fertili suoli di matrice argillosa e finemente ghiaiosi.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Filari ad archetto semplice.

VITIGNO | Groppello 35%, Sangiovese 20%, Marzemino 25%, Barbera 20%.

PRODUZIONE PER ETTARO | 100 q.li d'uva.

VENDEMMIA | Manuale, a settembre.

VINIFICAZIONE

Macerazione di uva intera per 5 ore a bassa temperatura, pressatura e fermentazione alcolica a temperatura controllata. Breve affinamento, di cui parte in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosa brillante con riflessi purpurei. Profumi accattivanti di fiori di pesco e rosa selvatica, amarena croccante e pepe bianco. Fresco e avvolgente al palato con note saline tipiche delle colline moreniche del Garda.

ABBINAMENTI

Ideale l'abbinamento agli antipasti, sia di carne che di pesce, primi piatti saporiti e al pesce di lago.

TEMPERATURA DI SERVIZIO | 10-12° C.

GRADAZIONE ALCOLICA | 12,5%.

CONTENUTO | 0,75 l





Groppello - Sangiovese - Marzemino - Barbera



AREA OF PRODUCTION | Pozzolengo - Brescia.

SOIL CONSTITUTION

The Morainic Hills were formed during the Quaternary period, characterized by fertile soils of clay and fine gravel.

VINE TRAINING SYSTEM | Simple arch.

GRAPE VARIETIES | Groppello 35%, Sangiovese 20%, Marzemino 25%, Barbera 20%.

PRODUCTION PER HECTARE | 100 quintals of grapes.

HARVEST | Manually, in September.

VINIFICATION

Cold soaking; pressing and alcoholic fermentation at controlled temperature. Short ageing period, partly carried out in bottle.

ORGANOLEPTIC FEATURES

Brilliant rosée color with purple shades. Intriguing scents of peach blossom and wild rose, sour black cherry and white pepper. Fresh and enveloping on the palate with savory notes.

PAIRINGS

Ideal to match with meat and fish appetizers, succulent first courses and freshwater fish.

SERVING TEMPERATURE | 10-12° C.

ALCOHOL CONTENT | 12,5%.

BOTTLE CONTENT | 0,75 l



ANBAUGEBIET | Pozzolengo - Brescia.

BESCHAFFENHEIT DES BODENS

Moränenhügel aus der Eiszeit, gekennzeichnet durch fruchtbaren ton- und kieshaltigen Boden.

SYSTEM DER ZÜCHTUNG

Reihen mit einfachem Bogen.

WEINSTOCK | Groppello 35%, Sangiovese 20%, Marzemino 25%, Barbera 20%.

PRODUKTION PRO HEKTAR | 100 Doppelzentner Trauben.

WEINLESE | Handlese, im September.

WEINHERSTELLUNG

Mazeration bei niedriger Temperatur; Pressung und alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur. Kurzer Ausbau, davon ein Teil in der Flasche.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Farbe glänzendes Rosa mit purpurnen Reflexen. Gewinnende Düfte nach Pfirsichblüten und Hagebutte, nach knackiger Sauerkirsche und weißem Pfeffer. Am Gaumen frisch und mitreißend mit den für die Moränenhügel des Garda typischen salzigen Noten.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Ideal zu Vorspeisen, sowohl zu Fleisch als auch zu Fisch, zu würzigen Pastagerichten und Süßwasserfisch.

SERVIERTEMPERATUR | 10-12° C.

ALKOHOL | 12,5%.

INHALT | 0,75 l