



CHIARETTO DOC BELLERICA SCOLARI

VITIGNO	50% Gropello Gentile e Gropello di Mocasina, 20% Marzemino, 15% Sangiovese, 15% Barbera
TERRENO	Ghiaioso, magro, calcareo
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
RESA	80 q.li per ha
VENDEMMIA	Raccolta manuale leggermente anticipata
VINIFICAZIONE	Diraspatura, parziale e breve contatto del mosto con le bucce per una notte. Fermentazione in acciaio
ANALISI CHIMICA	Grado alcolico: 12,5% Vol. Residuo zuccherino: 4,5 g / L Estratto secco: 27 g / L
COLORE	Tonalità tenue del petalo di rosa
NASO	Note floreali di biancospino e note fruttate di pesca e frutti rossi
BOCCA	Equilibrato con raffinati sentori di frutti di bosco rossi; piacevolmente armonioso con finale fresco e sapido

