

# garda colli mantovani / Chiaretto

Denominazione di Origine Controllata

*Intenso e piacevole: così l'Azienda Fraccaroli ha concepito questo vino. Favorito all'origine dagli influssi benefici della posizione e del clima, l'intervento dei Fratelli Fraccaroli ha esaltato queste caratteristiche.*

## Uva da cui è prodotto

45% merlot, 35% rondinella, 20% cabernet sauvignon

## Posizione del vigneto

Le vigne sono collocate nel comune di Ponti sul Mincio. Esposizione da Nord a Sud. Altitudine media dei terreni da 80 a 100 metri s.l.m.. Terreno di tipo collinare.

## Sistema di allevamento

Guyot semplice o doppio, ma corto.  
Sesto di impianto: 3,10 x 1,20.

## Produzione per ettaro

130 quintali.

## Epoca di vendemmia / Vinificazione

Manuale, dagli ultimi giorni di Agosto alla prima quindicina di Settembre. Pressatura soffice e fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 15° C.

## Affinamento

In acciaio per 3 mesi e per 2 - 3 mesi in bottiglia.

## Longevità

Dai 12 ai 18 mesi dall'imbottigliamento.

## Caratteristiche sensoriali

La brillantezza del suo rosato cerasuolo, con riflessi rubini, invoglia l'assaggio. Il profumo tipicamente vinoso, si arricchisce di aromi fruttati e floreali che riportano al colore. Intense le note di ribes, lampone e amarena; delicata ma inconfondibile la rosa.

## Gastronomia

Vino da tutto pasto, trova il suo abbinamento con antipasti di salumi, risotti e paste con verdure o funghi; ideale con i piatti di pesce tipici della cucina gardesana.

## Servizio

In balon ad una temperatura di 12°.

## Parametri Analitici

Titolo alcolico volumetrico effettivo  
12 % Vol

Acidità totale  
5,50 g/l

Estratto secco netto  
20 g/l

Ph  
3,20

