Tenuta Roveglia

Garda Classico Chiaretto DOC "Miti" Tenuta Roveglia



Art.-Nr.:	600545-2024
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	12,5 %
Anbaugebiet:	Lugana
Anbauregion:	Lombardei (Lombardia)
Ausbau:	im Stahltank
Farbe:	Rose
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2024
Klassifizierung:	DOC -> Denominazione di Origine Controllata
Rebsorten:	20% Barbera, 40% Gropello, 20% Marzemino, 20% Sangiovese
Restzucker:	0,0 g/l
Säure:	6,0 g/l
Serviertemperatur:	8-10
Trinkreife:	3
EAN:	8016588003007

Preise

Flasche 10,90 € brutto

Preis pro Liter: 14,53 €

UVP: ~~11,50 €~~ -5%

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Ein hochwertiger Roséwein aus der Region Riviera del Garda Classico, südlich des Gardasees. Dieser Wein wird aus einer Mischung von Barbera (20%), Groppello (40%), Marzemino (20%) und Sangiovese (20%) Trauben hergestellt, die Ende September von Hand geerntet werden.

Nach einer sanften Pressung und einer kurzen Mazerationszeit von etwa drei Stunden mit den Schalen erfolgt die Gärung in Edelstahltanks. Der Wein wird im März, ein Jahr nach der Ernte, abgefüllt und reift dann noch 2-3 Monate, bevor er auf den Markt kommt.

• Der "Miti" Chiaretto zeichnet sich durch seine zarte rosa Farbe aus, die an Rosenblätter und Zwiebelschalen erinnert.
• Er hat einen frischen, feinen und salzigen Geschmack mit einer ausgeprägten Salinität, einem eleganten Körper und einem raffinierten Bouquet.

• Dieser Wein passt besonders gut zu Fisch, weißem Fleisch und Vorspeisen und wird auch als Aperitif geschätzt.

Zutaten

Trauben, konzentrierter Traubenmost, Konservierungsmittel und Antioxidantien: Kaliummetabisulfit, Klärmittel: Bentonit

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

Nährwerte

Energie (kJ)	302kJ
Energie (kcal)	73kcal
Fett	0,0g
Eiweiß	0,0g
Kohlenhydrate	0,7g
Zucker	0,0g
Salz	0,00g
Gesättigte Fettsäuren	0,0g



