

2025 Unaluna Chiaretto Valtenesi Riviera del Garda Classico DOC

Famiglia Olivini | Lombardei

Dieser Chiaretto stammt aus der berühmten Rosé-DOC Valtenesi, dem klassischen Roséweingebiet der Lombardei. Die moränischen Hügel im Hinterland des Südufers des Gardasees bilden hier ein unverwechselbares Terroir, das den Charakter Rosés maßgeblich prägt. Der Chiaretto Valtenesi Riviera del Garda Classico besteht, wie alle Weine der DOC Valtenesi, zu mindestens 85% aus Gropello. Ergänzt wird diese regionale Leitsorte durch die Rebsorten Marzemino, Barbera und Sangiovese, die dem Wein zusätzliche Struktur, aromatische Vielschichtigkeit und feine Würze verleihen. Nach der Lese werden die Trauben behutsam verarbeitet und für 6 bis 12 Stunden auf der Maische mazeriert. Diese kurze Kontaktzeit mit den Beerenschalen sorgt für die leuchtend rosa Farbe und die extrahierten, zarten Aromen, ohne den Wein zu schwer oder tanninbetont wirken zu lassen. Im Anschluss erfolgt die Vergärung bei kühlen Temperaturen, wodurch die frische, klare Frucht und die floralen Noten in den Vordergrund gestellt werden.

Im Glas präsentiert sich dieser strukturierte Chiaretto Valtenesi in einem brillanten, leuchtenden Rosaton. Das Bukett zeigt zarte Blumenaromen, die von einer guten Frische und einer angenehmen, feinherben Würze begleitet werden. Am Gaumen wirkt der Unaluna Chiaretto Valtenesi Riviera del Garda Classico DOC lebendig und ausgewogen, mit einem mandelartigen Nachgeschmack, der für Eleganz und regionale Typizität steht. Charaktervoll, elegant und sehr trinkanimierend.



Sensorik

Farbe	erbeerfarben
Duft	weiße Blüten, Zitrone, Erdbeere
Geschmack	frisch, elegant, lebhaft Säure

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl
Trinkreife	2026-2028
Trinktemperatur	6-8°C

Speiseempfehlung

roher Fisch, Carpaccio, Oliventapenade

Produzent

Das Weingut Olivini liegt in der Nähe von Desenzano und bewirtschaftet auf 29 Hektar Rebfläche einige der schönsten Hanglagen am südlichen Zipfel des Gardasees. Die Familie Olivini besitzt seit drei Generationen Weinberge, verkaufte ihre Weine früher allerdings offen an andere Weingüter. Im Jahre 1999 begannen die Geschwister Giorgio, Giordana und Giovanni jedoch zusammen mit dem Önologen Antonio Crescini die Weine selbst auszubauen und unter eigenem Namen zu vermarkten. Das Hauptaugenmerk der Olivini-Geschwister liegt auf der autochthone Traube Trebbiano di Lugana, die auf 70% der Rebfläche wächst. Aus ihr keltern sie feingliedrige, dezent-aromatische und wunderschön strukturierte Lugana.

Gründungsjahr	1970
Anzahl der Mitarbeiter	9
Rebfläche	29 Hektar
Zahl produzierter Flaschen	300 000
Rebsortenspiegel	Trebbiano di Lugana (70%), Merlot, Gropello, Marzemino

Famiglia Olivini | Località Demesse Vecchie | IT 25015 Desenzano del Garda