

2024 Chiaretto Valtenesi Riviera del Garda Classico DOC

Famiglia Olivini | Lombardei

Dieser Chiaretto kommt aus der berühmte Rosé DOC Valtenesi, dem Roséweingebiet der Lombardei, dessen moränische Hügel im Hinterland des Südufers des Gardasees liegen. Der Chiaretto Valtenesi Riviera del Garda Classico besteht, wie alle Weine der DOC Valtenesi zu mindestens 85% aus Gropello und wird mit den Rebsorten Marzemino, Barbera und Sangiovese cuvéeiert. Die Trauben werden nach der Lese für 6 bis 12 Stunden auf der Maische mazeriert und dann bei kühlen Temperaturen vergoren. Im Glas ist dieser strukturierte Chiaretto Valtenesi leuchtend rosa mit zarten Blumenaromen, guter Frische, angenehmer Würze und mandelartigem Nachgeschmack.



Sensorik

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

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl
Trinkreife	2025-2027
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 keltert 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