

MYROSES 2022

DOC Riviera del Garda Classico Valtènesi Chiaretto BIO



VITIGNI

90% groppello, 10% Pinot nero

DESCRIZIONE

Colore rosato tenue con note aranciate, buccia di cipolla, naso intenso e persistente di frutta molto matura, balsamico e speziato. In fase degustativa si esprime per la sua rotondità, profondità e speziatura date dall'evoluzione del vino..

RESA ETARO

60 HL

VENDEMMIA

Raccolte a mano a metà settembre.

VINIFICAZIONE

Macerazione sulle bucce per 6 ore di acini interi, segue pressatura. La fermentazione e la maturazione avvengono sulle proprie fecce, in tonneau usati per circa un anno e un ulteriore affinamento di 18 mesi in acciaio.

DATI ANALITICI

Alcool 13.50%, Ac Totale 5.80 g/l, Ph 3.30, Zuccheri residui 0 g/l, Estratto secco 23.00 g/l.

IMBOTTIGLIAMENTO

29 gennaio 2025

N/BOTTIGLIE PRODOTTE

1.040

Prodotto in Italia

Contiene solfiti



CATRINA - ARTIGIANI DIVINI

