



PRIMANOTTE

GARDA CLASSICO CHIARETTO 2017 "VALTÈNESI"

Vendemmia: 16 Settembre 2017

Varietà: 60% Gropello 20% Sangiovese 20% Barbera
10% Marzemino

Gradazione alcolica: 13 % Vol.

Tipo di terreno: argilloso con sassi

Pratica culturale: inerbimento sull'interfila e
lavorazione meccanica sulla fila.

Densità impianto: 4.000 ceppi/ha

Sistema di allevamento: guyot

Produzione: 2.500 bottiglie da 0,75 L

Vinificazione: le uve raccolte sono selezionate e poste in cassette arieggiate; dopo la pigiadiraspatura il mosto viene lasciato, per alcune ore, a bassa temperatura a contatto con le bucce, spremute sufficientemente con pressa pneumatica. Il mosto poi viene posto in vasche d'acciaio dove svolge la fermentazione alcolica a temperatura controllata fra i 16 ed i 18 °C, e il successivo affinamento per la durata di sei mesi.

Caratteristiche: "Delicatezza" è la parola che più esprime l'essenza di questo vino. "Primanotte" ha sentori di freschi frutti rossi come la ciliegia ed il ribes, al retrogusto si avvertono note floreali. La spiccata acidità garantisce il mantenimento di un prodotto che si mantiene giovane, e con il trascorrere dei mesi in bottiglia affina tutte le sue note fruttate, diventando più rotondo ed esaltando il suo carattere più salino.

Può perfettamente legarsi sia ad antipasti che piatti di pesce e carni bianche, ottimo ad accompagnare la pizza.

