



# Chiaretto Molmenti

Garda DOC 2012

**Costaripa**

---

Il Chiaretto Molmenti Garda Doc Costaripa è dedicato a Pompeo Gherardo Molmenti, ideatore nel 1896 del Chiaretto di Moniga, il vino più rappresentativo della propria storia.

La vinificazione "a lacrima" e la fermentazione in botte consentono di proporre un Chiaretto di "tradizione", di particolare carattere e longevità. Imbottigliato dopo due anni di affinamento successivo alla vendemmia, riposa poi in bottiglia fino alla sua perfetta maturità.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosato
<b>Disciplinare</b>	Garda
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2012
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Lombardia
<b>Vitigno</b>	Groppello 60% ;Marzemino, Sangiovese, Barbera 40%
<b>Specificazione</b>	In bottiglia
<b>Gradazione</b>	13.00 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rosa leggero e tenue con riflessi color pesca
<b>Gusto</b>	Struttura avvolgente, ampio e complesso con leggerissimo retrogusto di mandorle amare. Freschezza croccante che stimola il bere. Eccellente sapidità e straordinaria persistenza
<b>Profumo</b>	Ampio di fiori bianchi dolci, piccoli frutti rossi e sottile sentore di vaniglia
<b>Abbinamenti</b>	Antipasti di pesce, primi con pesce, secondi piatti di pesce, secondi piatti di carni bianche
<b>Temperatura di servizio</b>	12-15 °C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Vinificazione</b>	In botti di legno
<b>Maturazione</b>	In botti di legno
<b>Affinamento</b>	4 mesi in bottiglia