



## Chiaretto DOC

**Vitigno:** Groppello, Marzemino e Barbera.

**Vigneti:** in località Picedo nel comune di Polpenazze del Garda, si estendono su una superficie di *ha.* 4.24.00 con una densità di impianto di 6500 ceppi per ettaro, allevati a Guyot semplice con una resa di 70 *q.li-ha.* di uva.

**Vendemmia:** manuale, dalla prima decade alla fine di Settembre secondo la maturazione delle uve utilizzate.

**Vinificazione:** in rosato con brevissimo contatto del mosto con le bucce; la fermentazione avviene in vasche di acciaio inox senza l'impiego di lieviti selezionati e per un periodo di 10/12 giorni, segue una leggera chiarifica. Trascorso un periodo di 3 mesi in vasche di acciaio inox, il vino viene imbottigliato.

**Caratteristiche organolettiche:** colore rosato tenue e brillante; al naso è fine e delicato con sentori di fiori di campo e piccoli frutti rossi; al gusto è fresco, morbido con piacevole vena acidula su leggere note ammandorlate.

**Abbinamento:** ottimo con antipasti di verdure, primi piatti leggeri, pesce di lago, carni bianche e formaggi di media stagionatura.

**Vine:** *Groppello, Marzemino and Barbera.*

**Vineyards:** *in the Picedo district of the municipality of Polpenazze del Garda, they cover an area of 4.24.00 ha. with a planting density of 6,500 stumps per hectare, cultivated with the simple Guyot method, with a yield of 70 quintals per ha.*

**Harvest:** *hand-picked from the first ten days, to the end of September depending on the maturation of the grapes used.*

**Vinification:** *as rose wine, with very brief contact of the must with the skins; the fermentation takes place in stainless steel tanks without the use of selected yeast for a period of 10/12 days, followed by light refinement. After a period of 3 months in the stainless steel tanks, the wine is bottled.*

**Organoleptic characteristics:** *brilliant pale pink colour; to the nose, sophisticated and delicate with hints of berries and small red fruits; on the palate, a soft freshness with pleasing acidulous vein and slight hints of almonds.*

**Combinations:** *it goes well with salad starters, light first courses, freshwater fish, white meats and medium seasoned cheeses.*

Azienda Agricola  
Biodinamica Le Sincette

Via Rosario, 44 - 25080 Picedo  
Polpenazze del Garda (BS)

www.lesincette.it  
Telefono +39 0365 651471  
Fax +39 0365 651991  
info@lesincette.it

