

Garda Colli Mantovani / Chiaretto

Denominazione di Origine Controllata

Intensiv und angenehm: so hat das Weingut Fraccaroli diesen Wein hervorgebracht. Von Anfang an ist es den Brüdern Fraccaroli, dank der positiven Einflüsse der günstigen Lage und des Klimas gelungen, diese Merkmale noch hervorzuheben.

Trauben dieses Weines

45% Merlot, 35% Rondinella, 20% Cabernet Sauvignon

Lage des Weinbergs

Die Weinberge liegen in der Gemeinde Ponti sul Mincio. Nord-Südlage. Durchschnittliche Höhe des Anbaugebiets 80 bis 100 m ü.M.. Hügellandschaft.

Reberziehung

Guyot doppelt oder einfach, aber kurz.

Pflanzdichte: 3,10 x 1,20.

Ertrag pro Hektar

130 Doppelzentner.

Erntezeit / Weinbereitung

Mit der Hand, von Ende August bis Mitte September. Leichtes Pressen und Gärung in Stahl bei kontrollierter Temperatur von 15° C.

Weinausbau

13 Monate im Stahl und 2-3 Monate in der Flasche.

Langlebigkeit

12 bis 18 Monate ab Flaschenabfüllung.

Merkmale der Sinneswahrnehmung

Sein kirschrosa Glanz mit rubinroten Reflexen lädt zur Verkostung ein. Die Blume ist typisch wenig und schenkt dem Wein ein fruchtiges und blumiges Aroma, in dem man die Farbe wiedererkennt. Intensive Duftnoten nach Johannisbeere, Himbeere und Amarenakirsche; delikate, aber unverkennbar nach Rose.

Gastronomische Verbindungen

Ein Wein, der zu allen Mahlzeiten paßt, besonders geeignet zu Vorspeisen mit Wurstwaren, Risotto, und Nudeln mit Gemüse oder Pilzen; ideal zu den typischen Fischgerichten der Gastronomie des Gardasees.

Serviervorschläge

Bei einer Temperatur von 12° im Ballonglas servieren.

Analysekriterien

Alkoholgehalt
12 % Vol

Säuregehalt
5,50 g/l

Restsüße
8 g/l

Ph
3,20

