



Chiaretto RosaMara 2023

CHF 18.90 | 10 cl = CHF 2.52

Ce chiaretto de Lombardie est issu de l'assemblage de groppello gentile, marzemino, sangiovese et barbera. La robe claire, tel un bouton de rose à peine éclos, témoigne d'un pressurage tout en délicatesse. Le nez est subtil et légèrement épicé avec des arômes de griotte et de grenade. En bouche, la saveur soyeuse et harmonieuse se révèle parfaitement. Finale longue avec de légères nuances d'amande amère.

| | |
|-------------------------------|---|
| Producteur | Costaripa |
| Type d'article | Vin rosé |
| Pays | Italie |
| Région | Lombardie |
| Appellation | DOC |
| Millésime | 2023 |
| Format | 75 cl |
| Alcool | 13.0 % |
| Température de consommation | 10° - 12° |
| Conservation | jusqu'en 2026 |
| Cépages | Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article | 320238 |
| Accord mets et vins | Fruits de mer, Veau, Poisson, Pâtes |



Vinification

La fermentation alcoolique est réalisée à 50% en cuve en acier et à 50% en petits fûts de bois. Le vin est ensuite élevé en petits fûts de chêne pendant environ 6 mois.

Histoire

A la fin du 19ème siècle invités par le Sénateur Molmenti 2 oenologues français après différentes études conclurent que la zone lombarde située près du lac de Garda était particulièrement voué pour la production de vins rosés. Ainsi déjà il y a 100 ans on commença avec la production de très bon rosés comme le Rosamara.

