

21089324 | 2024

ROSERI CHIARETTO RIVIERA DEL GARDA CLASSICO VALTENESI DOP MAGNUM



Cà Maiol



Italien
Lombardei



trocken



Barbera, Groppello, Marzemino, Sangiovese

ARTIKELBESCHREIBUNG

Ein delikates Aroma nach Rosenknospen, daneben Pfirsichblüten, rote Johannisbeeren und Litschi. Sanft und gleichermaßen trocken am Gaumen überzeugt er durch seine schöne Struktur und sein aromatisches Finish.



Genussempfehlung /
Lagerfähigkeit

sehr gut
3 Jahre

HERKUNFT

Qualitätsstufe DOC - Denominazione Di Origine Controllata

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Rosé

ARTIKELDATEN

Gebinde 3 / 1.500 l

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton 8016729616004
8016729617001

ANALYSE

Alkoholgehalt 12.5 %Vol

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste Trauben, Säuerungsmittel (Weinsäure (L(+)-)), Rektifiziertes Traubenmostkonzentrat, Antioxidationsmittel (L-Ascorbinsäure), Konservierungsstoffe und Antioxidantien (Kaliummetabisulfit), Stabilisatoren (Citronensäure)

Energiegehalt 330 kJ / 79 kcal

Fettgehalt 0.0 g

gesättigte Fettsäuren 0.0 g

Kohlenhydrate 0.2 g

Zuckergehalt 0.2 g

Ballaststoffe 0.0 g

Eiweiß 0.0 g

Salz 0.0 g

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer Azienda Agricola Cà Maiol
25015 Desenzano del Garda
IT



PRODUZENTEN-INFO

Ein einmaliges Anbaugebiet zwischen dem See und den morenischen Hügeln. Ein Weingut, das mit der Zeit das Potential zu nutzen wusste. Ein Wein, der aus dieser Begegnung zwischen Mensch und Natur seinen reinsten Ausdruck gewann: „Lugana“.

Im Jahre 1967 gründete der Mailänder Architekt Walter Contato dieses Weingut. 50 Jahre entwickelten er und sein Sohn Fabio das Weingut kontinuierlich weiter. Unzählige nationale und internationale Preise zeugen von ihrem Engagement. Im Jahre 2017 erwarb es altersbedingt die venezianische Adelsfamilie Marzotto, unter dessen Federführung wegweisende Investitionen in Betrieb vorgenommen wurden. 120 Hektar Reben, weiß und rot, in den besten Lagen der DOP Lugana und DOP Valtenesi, werden nun unter modernsten technischen Gesichtspunkten vinifiziert. Das Prinzip der Gravitation ermöglicht es, die Trauben ohne mechanische Belastung durch Förderschnecken oder Pumpen zu verarbeiten, was sich – hinsichtlich Raffinesse und Langlebigkeit – positiv auf die Qualität der Weine auswirkt. Cà Maiol hat sich in all den Jahren als feste Größe und beliebtes Ausflugsziel am Gardasee etabliert.