

21089325 | 2025

## ROSERI CHIARETTO RIVIERA DEL GARDA CLASSICO VALTENESI DOP MAGNUM



Cà Maiol



Italien  
Lombardei



trocken



Groppello Gentile, Barbera, Sangiovese, Marzemino

### 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.



#### Speiseempfehlungen

Asiatische Küche  
Salat mit Joghurdressing  
Thunfisch roh



#### Genussempfehlung / Lagerfähigkeit

sehr gut  
3 Jahre

### FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rosé
-------	------

### ARTIKELDATEN

Gebinde	3 / 1.500 l
---------	-------------

Verschluss	Naturkorken
------------	-------------

EAN Flasche / EAN Karton	8016729616004 8016729617001
--------------------------	--------------------------------

### ANALYSE

Alkoholgehalt	12.5 %Vol
---------------	-----------

Säure	6.6 g/L
-------	---------

Restzucker	1.5 g/L
------------	---------

### INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Trauben, Säuerungsmittel (Weinsäure (L(+)-)), rektifiziertes Traubenmostkonzentrat, Antioxidationsmittel (L-Ascorbinsäure), Konservierungsstoffe und Antioxidationsmittel (KALIUMMETABISULFIT), Stabilisatoren (Citronensäure)
--------------	--

Energiegehalt	330 kJ / 78 kcal
---------------	------------------

Fettgehalt	0.0 g
------------	-------

gesättigte Fettsäuren	0.0 g
-----------------------	-------

Kohlenhydrate	1.5 g
---------------	-------

Zuckergehalt	0.2 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 Anbaugelände 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 entwickelte 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.