

LIMITIERT



21089724 | 2024

ROSERI CHIARETTO RIVIERA DEL GARDA CLASSICO VALTENESI DOC METHUSALEM IN TRAGETASCHE



Cà Maiol

 Cà Maiol

 Italien
Lugana

 Barbera, Gropello, Marzemino, Sangiovese

ARTIKELBESCHREIBUNG

Der Valtènesi Riviera del Garda Classico D.O.P. Chiaretto wurde Roseri genannt, weil sein zarter Duft an eine Rosenknospe erinnert. Er wird aus den vier roten Rebsorten des Gardasees gewonnen: Gropello, Marzemino, Sangiovese und Barbera. Die Trauben werden nach ihrer Lese bei niedriger Temperatur kaltmazeriert, so dass sie einen sehr eleganten und körperreichen Most liefern. Er wird „Wein einer Nacht“ genannt, weil der Most ursprünglich zu seiner Rosé-Bereitung eine Nacht lang in Kontakt mit den Traubenschalen blieb. Seine besondere Struktur verlängert die Lebensdauer dieses Chiaretto um einige Jahre, wobei die Duftigkeit stets erhalten bleibt. Aus den Lehmböden des Gebietes von Basso Garda gewinnt er seinen mineralischen Geschmack und das florale Aroma, die ihn zu einem idealen Begleiter der die ihn zu einem idealen Begleiter von See- und Meeresspeisen machen.



Genussempfehlung /
Lagerfähigkeit

sehr gut
1-2 Jahre

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rosé
Gärung	im Edelstahltank
Reifung	im Edelstahltank

ARTIKELDATEN

Gebinde	1 / 6.000 l
Verschluss	Naturkorken

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 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 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 Valtènesi, 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.