

"Stilrosé" Chiaretto Riviera del Garda Classico "Santa Margherita" DOC



Name: "Stilrosé" Chiaretto Riviera del Garda Classico "Santa Margherita" DOC

Artikel Nr.: 2224

Hersteller: Santa Margherita

Herkunft: Italien

Region: Riviera del Garda

Rebsorte: Barbera, Groppello, Marzemino, Sangiovese

Farbe / Art: rosé
Geschmack: trocken
Inhalt: 0.75 Liter
Jahrgang: 2021
Enthält: Sulfite
Alkoholgehalt: 12,5%

Beschreibung: Ausdrucksvolle Cuvée mit eleganter Struktur, harmonisch und gut ausbalanciert zwischen Säure und feinen

Fruchtnoten, schöner Nachhall.

Herstellung: Ein Teil des Weins wird als traditioneller Roséwein mit weicher Pressung der Trauben gekeltert, während der Rest

10-12 Stunden lang einer leichten Mazeration auf den Schalen unterzogen wird. Getrennte Vinifikation der beiden Partien, die Fermentation erfolgt bei kontrollierten Temperaturen von 18-20°C in Edelstahltanks für 8 Tage. Nach einer ersten Lagerung reifen die Weine für einige Monate auf den feinen Hefen. Abschließend werden die beiden

Partien in der Assemblage vereint und der fertige Wein auf Flaschen gefüllt.

Hersteller- Im Jahr 1935 gründete der geniale und weitsichtige Geschäftsmann Gaetano Marzotto das Weingut Santa

information: Margherita, benannt nach seiner früh verstorbenen Frau Margherita. Er setzte konsequent auf die

qualitätsorientierte Weinproduktion aus traditionellen Rebsorten mit moderner Kellertechnik auf noch frisch erschlossenen Böden des Venetos und des Trentino-Alto Adiges. Santa Margherita war das erste Weingut, das die ins Rötliche gehenden Trauben der Rebsorte Pinot Grigio reinsortig als Weißwein vinifzierte. Die Familie der Marzottos leitet auch heute noch die Geschicke des Betriebs und steht für anspruchsvolle und verlässliche Top-

Qualitäten über Jahrgänge hinweg.

Analysewerte: Alkoholgehalt: 12,5%

Restzucker: 3,5 g/l Säuregehalt: 5,4 g/l

Lagerfähigkeit: ca. 3 Jahre