

DRINKS.

Azienda Agricola Pratello Sant'Emiliano Chiaretto Valtenesi DOC 2022 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40813821
Alcool	12%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Lombardie
Embouteilleur	Azienda Agricola Pratello di Bertola V. S.S., Via Pratello 26, 25080 Padenghe Sul Garda, Italia
Marque	Pratello
Type	Rosé
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Goût clair, frais et doux avec des fleurs d'amandier, de la banane, de la poire, de la pomme, du citron, du raisin, ainsi que de l'amande amère.
Désignation commerciale	Vin rosé
Détails	Élaboré à partir de Groppello, Syrah, Barbera et Marzemino
Etiquette	minimaliste
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non



Caractéristiques	Valeur
Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	2022
En accord avec	Apéro, charcuterie, poissons & fruits de mer, légumes, pizzas & pâtes, risotto

Description

Le Chiaretto est typiquement un vin rosé (Rosato) de la région du lac de Garde, qui est proposé en cuvée et qui a un corps relativement fort. Dans le cas du vin Sant'Emiliano DOC, ce sont les cépages rouges Gropello, Syrah, Barbera et Marzemino qui lui donnent sa couleur rose. L'entreprise agricole Pratello est située dans la province italienne de Brescia, dans la partie sud du lac de Garde, et couvre une superficie totale de 120 hectares, dont 70 sont occupés par des vignes. La cave complètement souterraine, où se déroulent tous les principaux processus, tels que la fermentation, le vieillissement et la mise en bouteille, est située dans une zone périphérique de Padenghe sul Garda. À la surface se trouve un domaine viticole chic avec hébergement, piscine, espaces verts en plein air, restaurant et boutique de vin. L'agritourisme joue un rôle important ici, à quelques kilomètres seulement de la bordure sud des Alpes et des rives du lac de Garde. L'entreprise agricole Pratello produit ses vins certifiés biologiques à partir de différents cépages. Les raisins du Chiaretto Valtenesi poussent sur les sols pierreux et argileux des collines morainiques peu élevées (180 mètres au-dessus du niveau de la mer), qui se sont formées dans la région durant la dernière période glaciaire. Chaque plant produit 1,5 kg de raisins pendant l'été. Le moût obtenu fermente d'abord pendant huit heures sur la peau des raisins, afin d'absorber la coloration souhaitée. Le vin fermente ensuite pendant dix jours avant de reposer en bouteille pendant deux mois. Le vin rosé peut être associé à divers plats et peut être conservé jusqu'à trois ans.