



# Tenuta Rovaglia

## Miti

Vendemmia 2013

Tipologia: Vino Chiaretto a Denominazione di Origine Controllata

Caratteristiche: E' un vino di alta qualità, dal colore rosa, petalo di rosa, buccia di cipolla. Possiede le migliori caratteristiche dei vini del terreno morenico del lago di Garda. Sapore fresco, fine, sapido con spiccata salinità, un corpo elegante, un delicato profumo ed un raffinato bouquet. E' particolarmente indicato per pesce, carni bianche ed antipasti. Apprezzato come aperitivo.

Luogo di origine: a sud del lago di Garda sulla collina morenica con altitudine di 80 metri s.l.m. zona Garda Classico

Esposizione terreno: leggera collina con suolo morenico argilloso calcareo

Vitigni: Barbera 20%, Gropello 40%, Marzemino 20%, Sangiovese 20%

Produzione Uva: 10.000/11.000 chilogrammi / ettaro

Vendemmia: terza decade di Settembre Raccolta a mano in piccole casse

Vinificazione: Diraspatura e spremitura soffice delle uve con estrazione massima del 60% di mosto fiore che farà macerazione con le bucce in acciaio per circa tre ore. Svinatura prima dell'alzata di cappello, e fermentazione in botti di acciaio

Affinamento: 5 / 6 mesi in botti di acciaio

Imbottigliamento: a marzo dell'anno successivo la raccolta. Verrà messo in commercio dopo 2 / 3 mesi di riposo in bottiglia

Gradazione: 12 % vol.

Acidità totale: 6,7 g/l

Estratto secco: 21,6 g/l

Zuccheri Residui: 7 g/l

Temperatura di servizio: 8° / 10°

Bottiglie prodotte nell'annata 2013: n° 22.350

