TENUTA CASSETTI

VIOLAMORE

Valtènesi Chiaretto

SCHEDA TECNICA

Uve Groppello 40%, Sangiovese 20%, Barbera 20%, Marzemino 20%

Prima annata prodotta 2025

Bottiglie prodotte 8.000

Tipo di terreno Morenico, di medio impasto, con presenza di ghiaia

Età delle viti 5 anni

Sistema di allevamento Guyot semplice

Densità di impianto 7.000 piante per ettaro

Resa per ettaro 5.000 kg

Epoca della vendemmia Settembre

Vinificazione Breve contatto del mosto con le bucce, seguito da separazione e fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata.

Affinamento In acciaio inox fino all'imbottigliamento.

Gradazione alcolica 13% vol.

Temperatura di servizio 10-12 °C

SCHEDA ORGANOLETTICA

Limpidezza Limpido e brillante.

Colore Rosa cerasuolo con riflessi ramati.

Bouquet Fragolina di bosco, ribes rosso e un accenno di rosa.

Note aromatiche Fresco e sapido, con richiami di melagrana e un finale delicatamente agrumato.

ABBINAMENTI

Ideale con pesce di lago, come il coregone alla griglia, salumi delicati e risotto alle verdure.

