



MARANGONA®



GARDA CLASSICO CHIARETTO

Vitigno: Groppello, Marzemino, Sangiovese e Barbera

Vigneti: Sirmione

Suolo: Argilloso Calcareo

Età dei vigneti: Trent' anni

Forma di Allevamento: Doppio Archetto

Conduzione: Biologica

Ceppi Ettaro: 3300

Resa Ettaro: 100 quintali

Vendemmia: Manuale in Casse da 12 Kg circa

Fermentazione: Dopo breve Macerazione, In acciaio a bassa temperatura

Affinamento: In Acciaio su Fecce Fini mantenute in Sospensione

Alcol Svolto: 12,5 %Vol

Zuccheri Residui: 4 g/L

Acidità Totale: 6,4 g/L

Le uve provengono dall'unico vigneto aziendale piantato a bacca rossa, di circa 30 anni di età, situato in Sirmione su terreno Argilloso Calcareo. La composizione varietale risulta essere: Groppello (50%), Marzemino (30%), Sangiovese (10%) e Barbera (10%)

Tramite una breve contatto tra mosto e bucce, si ottiene un mosto rosato, dal colore tenue, che viene quindi fermentato in acciaio a bassa temperatura.

L'affinamento è effettuato sempre in acciaio, sui lieviti di fine fermentazione, per un periodo di 3 o 4 mesi successivi alla vendemmia. Ne deriva un vino fresco, da profumi caratteristici di rosa, fragolina e lampone, con una struttura minerale e sapida che conferisce un'ottima bevibilità.