



MARANGONA®

RIVIERA DEL GARDA CLASSICO  
CHIARETTO

**Vitigno:** Gropello, 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: Gropello (50%), Marzemino (30%), Sangiovese (10%) e Barbera (10%)

Tramite un 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, dai profumi caratteristici di rosa, fragolina e lampone, con una struttura minerale e sapida che conferisce un'ottima bevibilità.