



RIVIERA DEL GARDA CLASSICO CHIARETTO VALTENESI DOC 2024 "29 Agosto"

Vitigni utilizzati: Gropello Gentile (autoctono) 30%, Marzemino 30%, Sangiovese 10%, Barbera 30%

Provenienti dai vigneti: Monte Lupo (25 anni), vendemmia prima quindicina settembre 2024

Composizione del terreno: Calcareo - Argilloso

Sistema di allevamento: Archetto Semplice

Impianto: 3500 vigne/ha

Resa per ettaro: 70 quintali massimo

Tipo di vinificazione: in acciaio con criomacerazione di poche ore sulle bucce in pressa

Affinamento: in acciaio 4 mesi

Malolattica: no

Grado alcolico: 12.5%

Acidità totale: 6.2

pH: 3.16

Estratto secco: 21.5 g/l

Residuo zuccherino: 3.3 g/l

Solforosa totale: 86 mg/l

Bottiglie prodotte: 4.000 imbottigliate il 17.02.2024

Loc. Cobue Sopra
25010 Pozzolengo (BS)
tel/fax 030 9108319
www.cobue.it - info@cobue.it