



SELÈRA

ROSATO BIOLOGICO DEL LAGO DI GARDA

Selèra è il nostro Valtènesi Chiaretto biologico, espressione della tradizione vinicola del Lago di Garda e di un approccio contemporaneo al rosato.

Una breve macerazione sulle bucce estrae delicatamente colore e carattere aromatico dalle uve. Il risultato è un rosato vivace e sapido, caratterizzato da freschezza, finezza e da un'identità fortemente legata al territorio.



PROFILO ORGANOLETTICO

ASPETTO

Rosa tenue e delicato con luminosi riflessi rubino.

PROFUMO

Complesso ed espressivo, con aromi di frutti rossi ed eleganti note floreali.

GUSTO

Fresco e sapido al palato, con struttura equilibrata e un raffinato finale di mandorla.

VIGNETO E VINIFICAZIONE

VITIGNI	Groppello, Marzemino, Barbera e Sangiovese	ZONA DI PRODUZIONE	Valtènesi (Brescia), Italia
ALTITUDINE	150 m s.l.m.	TERRENO	Terreni morenici calcarei ricchi di argilla
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot	VENDEMMIA	Raccolta manuale a settembre
VINIFICAZIONE	Macerazione sulle bucce per 20 ore, per estrarre delicatamente colore e aromi; fermentazione e affinamento in acciaio inox.	AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	1 mese

GRADAZIONE ALCOLICA	TEMPERATURA DI SERVIZIO	ABBINAMENTI
13% vol.	8-10 °C	Ottimo come aperitivo e con salumi, pesce, verdure, caprese, prosciutto e melone, insalate di riso, carpacci e secondi piatti leggeri.