



ANTICA CASA  
**VISCONTI**  
DESENZANO DEL GARDA

## Garda Classico Chiaretto DOC



Il Chiaretto è una particolare tipologia di vino rosato prodotta sul Lago di Garda. Sulla sponda bresciana del Benaco, viene realizzato attraverso l'assemblaggio di quattro diversi vitigni a bacca rossa: Groppello, Barbera, Marzemino e Sangiovese, che insieme danno vita a un vino elegante ed equilibrato. L'origine del Chiaretto si fa risalire al 1896 quando Pompeo Gherardo Molmenti creò questo vino utilizzando la tecnica vinificazione in rosato, appresa durante i suoi viaggi in Francia.

Oggi, la storia del Garda si unisce a quella di Visconti, che propone un Chiaretto di antica tradizione. Il brevissimo contatto del mosto con le bucce, da cui deriva il tipico colore rosa tenue, lo rende un vino di grande delicatezza e in grado di prestarsi agli abbinamenti più fantasiosi.

**Vitigno:** Groppello, Barbera, Sangiovese e Marzemino

**Resa per ettaro:** 7400 lt

**Vendemmia:** manuale

**Affinamento:** acciaio

### Caratteristiche sensoriali

Alla vista il colore richiama il petalo della rosa, con riflessi che tendono al rubino. Il naso si muove su una trama prevalentemente floreale, che si riscontra anche al palato. Di grande freschezza all'assaggio, è ideale per l'aperitivo ma non solo. Pesce crudo, antipasti di mare, salumi e focacce farcite.