

**Antitesi Chiaretto**  
**Valtènesi Riviera del Garda**  
**Classico D.O.C.**

**Rebsorte:** 90% Gropello, 10% Barbera

**Anbaugebiet:** Valtènesi (Polpenazze del Garda)

**Boden:** Vorwiegend Kalkböden

**Erziehungsform:** Reihenanbau mit  
spalierförmigem Guyot Schnitt

**Weinlesezeit:** September

**Herstellung:** Gropello und Barbera werden in  
zwei getrennten Verfahren vinifiziert. Der  
Antitesi wird zum Teil durch Pressen mit einer  
sehr geringen Ausbeute von 50% und zum Teil  
durch Aufziehen des Tresterhutes hergestellt,  
was unserem Rosa Wein seine sehr wichtige  
Struktur verleiht.

Das besondere an der Weinverarbeitung erfolgt  
über einen langen Zeitraum, in dem der Wein  
mit seinen edlen Hefenansatz in Kontakt ist .  
Dadurch gewinnt der Wein an Kraft,  
Komplexität und Rundheit.

**Farbe:** Rosa

**Duft:** Intensive Gerüche von Kräuter und Früchte

**Geschmack:** Elegant, würzig und komplex

**Serviertemperatur:** 9°C

**Serviovorschlag:** Fischgerichte, helles  
Fleisch und Schalentieren

Hergestellt in Italien. Enthält Sulfite. Alc. 12,5%  
Vol.

