



f vinibulgarini

@cantinabulgarini

CANTINA
BULGARINI
L'oro della nostra terra

CLASSIC

Classic Collection

Riviera del Garda Classico DOC
Chiaretto



Groppello, Sangiovese,
Marzemino, Barbera.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE
8-10°C

GRADAZIONE ALCOLICA
ALCOHOL CONTENT
12,5%

CONTENUTO
BOTTLE CONTENT
0,75 l, 1,5 l



ZONA DI PRODUZIONE | Lonato - Brescia.

COSTITUZIONE DEL TERRENO | Colline moreniche quaternarie, contraddistinte da fertili suoli di matrice argillosa e finemente ghiaiosi.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO | Filari ad archetto semplice.

VITIGNO | Groppello 40%, Sangiovese 20%, Marzemino 20%, Barbera 20%.

PRODUZIONE PER ETTARO | 100 q.li d'uva.

VENDEMMIA | Manuale, a settembre.

VINIFICAZIONE | Macerazione di uva intera per 5 ore a bassa temperatura, pressatura e fermentazione alcolica a temperatura controllata. Fermentazione malolattica non svolta. Breve affinamento, di cui parte in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | Colore rosa tenue, di buona intensità olfattiva, con sentori fruttati di piccoli frutti rossi, lampone, amarena, ciliegia croccante. Note floreali di viola e rosa. Equilibrato al palato, intenso con acidità spiccata e sapidità accentuata che richiama la beva, di buona persistenza.

ABBINAMENTI | Versatile negli abbinamenti con piatti a base di carne e pesce, pizza e charcuterie.

PRODUCTION AREA | Lonato - Brescia.

GROUND CONSTITUTION | The Morainic Hills were formed during the Quaternary period, characterized by fertile soils of clay and fine gravel.

VINEYARD SYSTEM | Simple arch.

GRAPE VARIETIES | Groppello 40%, Sangiovese 20%, Marzemino 20%, Barbera 20%.

PRODUCTION PER HECTARE | 100 quintals of grapes.

HARVEST | Manually, in September.

VINIFICATION | Cold soaking; pressing and alcoholic fermentation at controlled temperature. Malolactic fermentation not carried out. Short ageing period, partly carried out in bottle.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS | Pale rosé colour. Intense bouquet with fruity scents of small red fruits, raspberry, black cherry, fragrant cherry. Floral notes of violet and rose. Balanced on the palate, intense with a marked acidity and sapidity with a long finish.

PAIRINGS | Ideal to match with meat and fish dishes, pizza and charcuterie.