



GUIDO MAZZARELLO
Vinicoltori da Generazioni



MONFERRATO D.O.C. CHIARETTO

VITIGNO:
Barbera 85% Dolcetto 15%

RESA DI UVA PER ETTARO:
110 qli/ha

ZONA DI PRODUZIONE:
comuni a D.O.C. del Monferrato

PERIODO DI MATURAZIONE:
seconda settimana di Settembre

VINIFICAZIONE:
in rosato delle uve a temperatura controllata
in tini d'acciaio

COLORE:
rosa tenue o rosso rubino scarico

SAPORE:
intenso e armonico con note floreali

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,50

RESIDUI ZUCCHERINI: tracce

ETÀ OTTIMALE PER IL CONSUMO:
entro i due anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
10°/12°