



Azienda Agricola
Villa Medici

VERONA - ITALY

SPUMANTE

CHIARETTO D.O.C. SPARKLING WINE

ANCHE IN VERSIONE MAGNUM DA 1,5 LITRI

ITALIANO

Zona viticola: Vigneti siti nel Comune di Sommacampagna (Verona) sulle ultime propaggini delle colline moreniche orientali del bacino benacense.

Terreni: Calcareo, argilloso, localmente sassoso con buona esposizione.

Forma di allevamento: Cordone speronato basso, Guyot per la varietà Corvina.

Produzione massima: 130 ql/ha

Vinificazione: Raccolta dell'uva in piccoli contenitori. Pigiatura e diraspatura. Contatto con le bucce per 12/18 ore in pressa. Soffice pressatura e fermentazione a temperatura controllata di 18° C in botti di acciaio per circa 20 giorni. Dopo circa 6 mesi si procede alla spumantizzazione con metodo Charmat. Prima della vendita, affinamento in bottiglia per 6 mesi.

Note organolettiche

Colore: Rosa corallo con fine perlage.

Profumo: Floreale, fruttato con note speziate.

Sapore: Rotondo, con fine effervescenza. Grande freschezza.

INGLESE

Wine growing area: Vineyards located in the Municipality of Sommacampagna (Verona) on the last buttresses of the Eastern morainal hills in the Lake Garda area.

Terrain: Chalky, clayey, stoney in parts and well exposed.

Type of cultivation: Low spurred cordon, Guyot for the Corvina variety.

Maximum yield: 130 ql/ha

Vinification: Grapes harvested in small containers. Pressing and destemming. Contact with grape skins for 12/18 hours in press. Soft pressing and fermentation at controlled temperature of 18° C in steel barrels for about 20 days. After about 6 months, sparkling wine production with the Charmat method begins. Before being sold, refinement in the bottle for 6 months.

Organoleptic notes

Colour: Coral pink with fine bead.

Bouquet: Floral, fruity with spicy notes.

Taste: Rounded, with fine sparkle. Very fresh.

TEDESCO

Weinbaugebiet: Weinberge in der Stadtgemeinde von Sommacampagna (Verona) auf den letzten Ausläufern der östlichen Moränenhügel des Gardasee-Beckens.

Böden: Kalkhaltig, tonhaltig, örtlich steinig mit guter Lage.

Zuchtform: Niedriges Ausläufersystem, Guyot bei der Sorte Corvina.

Maximale Produktion: 130 Zentner/ha

Weinbereitung: Lese der Trauben in kleinen Behältern. Pressen und Abbeeren. Kontakt mit den Schalen über 12/18 Stunden in der Presse. Schonendes Pressen und Gärung bei einer kontrollierten Temperatur von 18° C in Stahlfässern über etwa 20 Tage. Nach etwa 6 Monaten erfolgt die Schaumweinerzeugung nach der Methode Charmat. Vor dem Verkauf, Verfeinerung in Fässern über 6 Monate.

Organoleptische Angaben

Farbe: Korallrot mit Perlage-Ende.

Duft: Blumig, fruchtig mit würzigen Nuancen.

Geschmack: Rund, mit prickelndem Ende. Große Frische.



Corvina 60%
Rondinella 30%
Molinara 10%



Servire a 8°-10° C
Serve to 8°-10° C
Dienen dazu 8°-10° C



12% vol

