



DATI TECNICI

RIVIERA DEL GARDA CLASSICO CHIARETTO DOC 2020 "29 AGOSTO"

Vitigni utilizzati: Groppello Gentile (autoctono) 30%, Marzemino 30%, Sangiovese 20%, Barbera 20%

Provenienti dai vigneti: Monte Lupo (25 anni), vendemmia fine agosto 2020

Composizione del terreno : Calcareo - Argilloso

Sistema di allevamento: Archetto Semplice

Impianto : 3500 vigne/ha

Resa per ettaro: 70 quintali massimo

Tipo di vinificazione: in acciaio con criomacerazione di poche ore sulle bucce

Affinamento: in acciaio 6 mesi

Malolattica : no

Grado alcolico: 13%

Acidità totale: 6.90

pH: 3.27

Estratto secco: 24,5.1 g/l

Residuo zuccherino: <2 g/l

Solforosa totale: 90 mg/l

Bottiglie Prodotte: 4.000 imbottigliate 01.03.2021

Loc. Cobue Sopra
25010 Pozzolengo (BS)
tel/fax 030 9108319
www.cobue.it - info@cobue.it