



<b>Vino</b>	<b>IL CHIARETTO Il vino di una notte</b>
<b>Tipo</b>	Valtènesi Chiaretto
<b>Proprietà</b>	Famiglia Pasini
<b>Enologo</b>	Nico Danesi
<b>Cantiniere</b>	Luca Pasini - Riccardo Richiedei
<b>Vignaiolo</b>	Luca Pasini
<b>Agronomo</b>	Pierluigi Donna
<b>Estensione vigneti</b>	10 Ha
<b>Composizione terreno</b>	Calcereo argillosodi origine morenica con discreta dotazione di scheletro
<b>Resa uva/HA</b>	90 q
<b>Resa uva/vino</b>	60%
<b>Produzione annua</b>	45.000 bottiglie
<b>Forma di allevamento</b>	Guyot
<b>Uve da cui deriva</b>	Groppello, Marzemino, Barbera e Sangiovese
<b>Ripartizione affinamento</b>	Fermentazione e affinamento in acciaio inox
<b>Affinamento in bottiglia</b>	1 mese
<b>Alcool</b>	12,0% vol.
<b>Acidità totale</b>	6,85 gr/l
<b>Estratto secco</b>	21,2 gr/l
<b>Colore</b>	Rosa corallo
<b>Profumo</b>	Floreale di primula e viola, con dolci note fruttate di lampone e glicine
<b>Gusto</b>	Fresco, equilibrato e succoso, dotato di persistente sapidità. Complesso e armonico dopo pochi anni in bottiglia.
<b>Temperatura di servizio</b>	10-12° C
<b>Abbinamento</b>	Primi piatti, zuppa di pesce, carni bianche e salumi
<b>Note/Curiosità</b>	E' "il vino di una notte" perché il tempo in cui le bucce cedono al mosto la loro parte migliore è lungo una sola notte. Dopo questo breve e "magico" contatto il mosto fermenta separatamente a bassa temperatura (17° C), regalando un vino dal profumo fine, intenso e floreale, come vuole la tradizione iniziata proprio in Valtènesi nel 1896 dal Senatore Molmenti.