

Molmenti Valtènesi

Denominazione Origine Controllata

Costaripa dedica a Pompeo Gherardo Molmenti, ideatore nel 1896 del Chiaretto di Moniga, il vino più rappresentativo della propria storia. La vinificazione "a lacrima" e la fermentazione in botte consentono di proporre un Chiaretto di "tradizione", di particolare carattere e longevità. Imbottigliato dopo due anni di affinamento successivo alla vendemmia, riposa poi in bottiglia fino alla sua perfetta maturità.

Vitigni: Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera.

Colore: Rosa leggero e tenue con riflessi color pesca.

Profumo: Ampio di fiori bianchi dolci, piccoli frutti rossi e sottile sentore di vaniglia.

Sapore: Struttura avvolgente, ampio e complesso con leggerissimo retrogusto di mandorle amare. Freschezza croccante che stimola il bere. Eccellente sapidità e straordinaria persistenza.

Longevità: 8-10 anni.

Temperatura consigliata: 12-15 °C.

