



Tenuta Roveglia



Italien

Lombardei



**2024 MITI Chiaretto  
Riviera Garda classico D.O.C.**

## Weingut

Vom angenehmen Tischwein in den Trattorien am Gardasee zu einer der unglaublichsten Erfolgsgeschichten, welche die Weinwelt jemals gesehen hat. Absehbar war das nicht, aber der Lugana hat tatsächlich alle Eigenschaften, die ihn mit Abstand zum beliebtesten Weisswein der letzten Jahre hat werden lassen.

Ein begrenztes Gebiet, eine stattliche Anzahl an privaten und sehr engagierten Weingütern und den wunderschönen Gardasee als Ursprungsreferenz. Einer der drei oder vier führenden Betriebe dort ist die Tenuta Roveglia, ein Urgestein mit besten Lagen inmitten der ursprünglichen „Premier Cru“ - Zone, aus der die garantiert echten Lugana stammen.

Paolo Fabiani hat das Gut durch beständige Arbeit bis ganz an die Spitze gebracht und stellt bei allen wesentlichen Verkostungen mindestens ein oder zwei der höchstbewerteten Weine. An seinem Aushängeschild Lugana Limne orientieren sich nicht wenige Kollegen, da sie diesen Lugana als eine benchmark für sich selbst betrachten. Lugana at it's best.

## Tipp

Chiaretto ist die norditalienische Version des Rosato, der von Roveglia der beste Beweis dafür, daß diese Weine wunderbare, herrlich frisch-fruchtige, trinkanimierende Tropfen mit gutem Potential und Tiefe ergeben können. Für uns der Beste am ganzen Gardasee und DER Wein des Sommers.

### Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert: 302 kJ / 73 Kcal  
Kohlenhydrate: 0,7 g  
davon Zucker 0,0 g

**Zutaten:** Trauben, konzentrierter Traubenmost, Kaliummetabisulfid, Bentonit

## Expertise

<b>Jahrgang:</b>	2024
<b>gesetzl. Herkunft:</b>	Garda DOC
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.50 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	2.00 g/l
<b>Säure:</b>	5.90 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Lombardei
<b>Ausbau:</b>	Edelstahltank
<b>Rebsorten:</b>	Gropello, Marzemino, Barbera, Sangiovese

## Vinifizierung

Sehr schonende Lese von Hand, Maischestandzeit 1 Tag, danach sofortiges Trennen der Maische vom Saft, sobald die schöne Rosefärbung erreicht ist.

## Sensorik

Leuchtend lachsfarben, Grapefruit, Quitte und Pomeranze, am Gaumen herrlich frisch und unglaublich süffig

## Passt gut zu

Fenchelsalat mit gedämpfter Lachsforelle, Aperitif

## Lagerfähig

3 Jahre