Avanzi

Superiore Garda Classico D.O.C.

Vitigno: 50% Groppello, 20% Rebo, 15% Marzemino e 15% Sangiovese
Zona di produzione: Valtènesi - Comune di Polpenazze del Garda
Altitudine: Mt. 150 s.l.m.
Terreno: In prevalenza di origine calcarea
Tipo di coltura: Allevamento a filare con potatura a Gouyot
Periodo di raccolta: Settembre
Vinificazione: Pigiadiraspatura dell'uva e fermentazione tradizionale in vasche di cemento e affinamento in grandi botti per un anno. Riposo in bottiglia per circa 6 mesi
Colore: Rosso rubino con riflessi bruno aranciati
Profumo: Vinoso, intenso con caratteristiche donate dalla piccola botte di quercia
Sapore: Aromi di vaniglia e biscotto, caldo, pieno, giustamente tannico
Temp. degustazione: 15/18°C
Abbinamenti: Carni rosse, arrosti