

**GROPPELLO GARDA  
CLASSICO D.O.C.**

**Vitigno:** 85% Gropello, 5% Barbera, 5% Sangiovese e 5% Marzemino

**Zona di produzione:** Valtenesi (Polpenazze del Garda, Manerba del Garda)

**Altitudine:** Mt. 275 s.l.m.

**Terreno:** In prevalenza di origine calcarea

**Tipo di coltura:** Allevamento a filare con potatura a Gouyot

**Periodo di raccolta:** Fine settembre

**Vinificazione:** Vinificazione tradizionale in vasche di cemento, e riposo in bottiglia per circa 6 mesi

**Colore:** Rosso rubino scarico

**Profumo:** Vinoso caratteristico dell'uva Gropello, floreale

**Sapore:** Sapido, asciutto vivace con retrogusto leggermente amarognolo

**Temp. degustazione:** 15/18°C

**Abbinamenti:** Carni rosse in genere

