

LINEA 1931


Avanzi

Riviera del Garda Classico D.O.C. Groppello

Vitigno: 20% Marzemino, 10% Sangiovese, 60% Groppello e 10% Barbera.

Zona di produzione: Valtènesi e Desenzano del Garda.

Superficie: Ha. 09.50

Altitudine: Mt. 150 s.l.m.

Esposizione: Totale.

Terreno: In prevalenza di origine calcarea.

Tipo di coltura: Allevamento a filare con potatura a Gouyt.

Anno d'impianto: 1985.

Periodo di raccolta: Settembre.

Vinificazione: Pigiadiraspatura dell'uva e fermentazione tradizionale in vasche di cemento.

Colore: Rosso intenso.

Profumo: Vinoso, giovane, toni di ciliegia.

Sapore: Armonico, sapido, retrogusto di mandorle amare.

Temperatura di degustazione: 15/18°C

Abbinamenti: Salumi e carni rosse.

