

PREDELLI GROPPELLO RIVIERA DEL GARDA CLASSICO DOC

VITIGNO: 100% Gropello

ZONA DI PRODUZIONE: Valtènesi (Polpenazze del Garda, Manerba del Garda)

TERRENO: In prevalenza di origine calcarea

TIPO DI COLTURA: Allevamento a filare con potatura a Gouyot

PERIODO DI RACCOLTA: Fine settembre

VINIFICAZIONE: Raccolta manuale delle uve della tenuta Predelli. Pigiadiraspatura e vinificazione tradizionale in vasche d'acciaio. Fermentazione di 8/10 giorni con delestage e rimontaggi giornalieri. Svinatura e affinamento di 6/10 mesi in acciaio. Segue imbottigliamento e riposo in bottiglia per 6 mesi.

COLORE: Rosso rubino brillante

PROFUMO: Elegante, fruttato e floreale. Note di fragola e lampone maturi. Il finale è contraddistinto da una nota speziata di pepe e chiodi di garofano.

SAPORE: Struttura leggera e fine, sapido ed armonico, tannini morbidi ed equilibrati. Di Facile beva, anche sorseggiato ad una temperatura inferiore durante le giornate estive.

TEMPERATURA DEGUSTAZIONE: 14°C

ABBINAMENTI: Carni rosse in genere

