

Riviera del Garda Classico D.O.C. Groppello

Vitigno: 60% Groppello, 20% Marzemino, 10% Sangiovese 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 in serbatoi d'acciaio inox a temperatura controllata

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.

