

## 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.

