

SUPERIORE RIVIERA DEL GARDA CLASSICO D.O.C.

VITIGNO: 60% Gropello, 20% Barbera, 10% Sangiovese, 10% Marzemino

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 e selezione manuale delle uve. Pigiadiraspatura delicata e fermentazione in acciaio per 10/12 giorni. Affina per 12 mesi in legno di secondo/terzo passaggio. Segue riposo per almeno 6 mesi in bottiglia.

COLORE: Rosso rubino

PROFUMO: Elegante ed intenso. Decisa nota speziata, fragola di bosco e frutta matura.

SAPORE: E' morbido ed i tannini sono dolci ed equilibrati. L'ingresso è sapido ed avvolgente. E' di ottima persistenza con un ritorno elegante e vellutato.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE: 16°C

ABBINAMENTI: Squisito con carni rosse, arrostiti, stufati e formaggi stagionati

