

GROPPELLO 2018



DOC Riviera del Garda Classico Gropello

VITIGNI

Gropello Gentile 90%, Gropello di Mocasina 10%

DESCRIZIONE

Colore rosso rubino. Profumo intenso di frutti rossi selvatici, che diviene speziato con l'invecchiamento.

ABBINAMENTO

Molto versatile si presta a qualsiasi abbinamento dall'aperitivo fino a piatti a base di pesce.

RESA ETTARO

60 hl

VENDEMMIA

Terza decade di settembre.

VINIFICAZIONE

Macerazione a freddo prefermentativa di circa 4-5 giorni, cui seguono la fermentazione a bassa temperatura per circa otto giorni. Affinamento in botti inox.

DATI ANALITICI

Alcool 13,20%, Ac. Tot. 5,40 g/l, Ph 3,50, Estratto secco 26,00 g/l, Zuccheri residui 1,50 g/l.

IMBOTTIGLIAMENTO

Giugno 2019

CHIUSURA

Tappo in sughero

N/BOTTIGLIE PRODOTTE

6.500

