



Biodinamico

Vino Rosso da Tavola

Vitigno: Gropello, Marzemino & Barbera.

Vigneti: in località Picedo nel comune di Polpenazze del Garda, si estendono su una superficie di ha. 3.90.00 con una densità di impianto di 6500 ceppi per ettaro, allevati a Guyot semplice con una resa di 60 quintali di uva per ettaro.

Vendemmia: manuale, dalla terza decade di Settembre.

Vinificazione: in rosso con diraspatura e pigiatura soffice delle uve. La fermentazione si svolge in vasche di acciaio inox senza l'impiego di lieviti selezionati. Dopo una macerazione di 12 giorni il mosto viene separato dalle bucce e posto in botti di rovere dove termina la fermentazione alcolica e svolge in modo del tutto naturale la fermentazione malolattica.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino con note violacee, profumo ampio, complesso talvolta speziato con sentori di frutti rossi a bacca piccola. Al gusto è morbido elegante fresco con buona acidità e sapidità.

Abbinamento: vino adatto a tutto pasto, si abbina bene con piatti a base di carne rossa, formaggi morbidi e freschi.

Vine: Gropello, Marzemino & Barbera.

Vineyards: in the Picedo district of the municipality of Polpenazze del Garda, they cover an area of 3.90.00 ha. With a planting density of 6,500 stumps per hectare, cultivated with the simple Guyot method, with a yield of 60 quintals per hectare.

Harvest: hand-picked from the third week of September.

Vinification: as red wine, with the removal of the grapes from the stalks and soft pressing of the grapes. Fermentation takes place in inox tanks without the use of selected yeast. After a maceration of 12 days, the must is separated from the skins and placed in oak barrels where the alcoholic fermentation ends and performs in a completely natural way the malolactic fermentation.

Organoleptic characteristics: ruby red color with purple notes, broad scent, complex sometimes spicy with hints of red fruits with small berry. The taste is soft elegant fresh with good acidity and flavor.

Pairings: all-meal-friendly wine, it goes well with red meat dishes, soft and fresh cheeses.

