



## Groppello DOC

Riviera del Garda Classico Groppello

**Vitigno:** Groppello Gentile 100%.

**Vigneti:** in località Picedo nel comune di Polpenazze del Garda, si estendono su una superficie di *ha.* 3.05.00 con una densità di impianto di 6500 ceppi per ettaro, allevati a Guyot semplice, con una resa di 70 *q.li-ha.* di uva.

**Vendemmia:** manuale, nella seconda decade di Settembre.

**Vinificazione:** in rosso con diraspatura e pigiatura soffice delle uve. La fermentazione alcolica avviene in piccole vasche di cemento e botti di legno senza l'impiego di lieviti selezionati. Dopo una macerazione di 8/10 giorni il vino viene separato dalle bucce e termina la fermentazione in modo lento per far sì che le componenti fruttate vengano esaltate. Dopo un affinamento di 4 mesi in vasche di cemento e botti di legno, il vino viene imbottigliato.

**Caratteristiche organolettiche:** colore rosso rubino brillante; ha profumi intensi di frutti rossi, lampone e ribes, su un fondo floreale che ricorda la viola e leggera rosa appassita; al gusto è pieno, morbido e di fresca acidità, chiude con una buona persistenza.

**Abbinamento:** vino ideale da tutto pasto, si abbina bene con piatti a base di carni rosse, arrostiti, salumi e formaggi freschi e stagionati purché non particolarmente saporiti.

**Vine:** 100% Groppello Gentile.

**Vineyards:** in the Picedo district of the municipality of Polpenazze del Garda, they cover an area of 3.05.00 ectars. With a planting density of 6,500 stumps per hectare, cultivated with the simple Guyot method, with a yield of 70 quintals per ha.

**Harvest:** hand-picked in the second 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 small cement tanks and oak barrels without the use of selected yeast. After a maceration of 8 / 10 days, the wine is separated from the skins and the fermentation is slowly completed so that the fruity components are accentuated. After refinement for 4 months in cement tanks and oak barrels, the wine is bottled.

**Organoleptic characteristics:** a bright, ruby red colour; intense aromas of red fruit, raspberries and currants, against a floral background that recalls lightly dried violets and roses; to the palate, it has a full, soft taste and a fresh acidity, ending with a good persistence.

**Combinations:** an ideal wine for all meals, it goes well with roasted red meat dishes, salted pork and fresh, seasoned cheese provided that it is not particularly savoury.

