



Ronco del Garda

Indicazione Geografica Protetta

Vitigno: Merlot e Marzemino.

Vigneti: in località di Picedo nel comune di Polpenazze del Garda, si estendono su una superficie di ha. 2.50.00 con una densità di impianto di 6500 ceppi ad ettaro, allevati a Guyot semplice con una resa di 80 q.li ha. di uva.

Vendemmia: manuale dalla fine di Settembre alla prima decade di Ottobre.

Vinificazione: in rosso con diraspatura e pigiatura delle uve. La fermentazione alcolica avviene in tini in acciaio inox senza l'impiego di lieviti selezionati. Dopo una macerazione di 10/15 giorni il vino viene separato dalle bucce e posto in botti di rovere, dove termina la fermentazione e svolge in modo del tutto naturale la fermentazione malolattica. Qui vi rimane per 10/12 mesi prima di essere imbottigliato.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino, profumo ampio di confetture di amarene; al gusto è morbido, leggermente tannico con una buona acidità e finale lungo e persistente.

Vine: Merlot and Marzemino.

Vineyards: in the Picedo district of the municipality of Polpenazze del Garda, they cover an area of 2.50.00 ha. with a planting density of 6,500 stumps per hectare, cultivated with the simple Guyot method, with a yield of 80 quintals per ha.

Harvest: hand-picked from the end of September to the first ten days of October.

Vinification: as red wine, with removal of the grapes from the stalks and pressing. Fermentation takes place in stainless steel fermenters without the use of selected yeast. After a maceration of 10/15 days, the wine is separated from the skins and placed in oak casks, where the alcoholic fermentation is completed and the malolactic fermentation takes place completely naturally. The wine remains here for 10/12 months before being bottled.

Organoleptic characteristics: ruby red colour, full aroma of cherry jam; soft, slightly tannic on the palate with good acidity with a long and persistent finishing.

