



VALTÈNESI
RIVIERA DEL GARDA CLASSICO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Il vino della Valtènesi per antonomasia prodotto dal vitigno Groppello che deve il suo nome dalla caratteristica distintiva del grappolo di uva i cui acini sono stretti come un nodo. Nel nostro caso le uve provengono da agricoltura biologica certificata. Il tannino persistente, la freschezza spiccata e gli intensi aromi floreali e fruttati ne fanno un vino di grande beva e versatilità nell'abbinamento.

VITIGNI: 100% Groppello

UBICAZIONE: Puegnago del Garda (Brescia)

ALTIMETRIA: 150 m s.l.m.

SUOLO: Calcareo-argilloso di origine morenica

FORMA Guyot
D'ALLEVAMENTO:

VENDEMMIA: Manuale nel mese di settembre

VINIFICAZIONE: Fermentazione e affinamento in acciaio.

AFFINAMENTO: Almeno 3 mesi di riposo in bottiglia.

CARATTERISTICHE Di colore rosso intenso brillante, con leggere sfumature violacee, che nell'invecchiamento virano al granato. Profumi fruttati (lampone e fragola) e floreali (rose rosse), con note speziate (chiodi di garofano) in sottofondo. Semplice al palato ma di grande eleganza.

SENSORIALI:

ALCOOL: 12,50%

FORMATO: Bottiglia da 0,750 litri

ABBINAMENTI: Con antipasti a base di carne o formaggio. Con secondi piatti a base di carne arrosto o grigliate e formaggi.

sguardi di terra



TEMPERATURA DI 15/17°C
SERVIZIO: