

RIVIERA DEL GARDA CLASSICO GROPPELLO RISERVA

L'espressione più autentica del Gropello nel tempo.

VITIGNO:

Gropello.

ZONA DI PRODUZIONE:

I vigneti per la produzione del Gropello sono collocati nella zona collinare di origine morenica che si estende sulla sponda bresciana del Lago di Garda.

FORMA ALLEVAMENTO:

Cordone Speronato sesto d'impianto
2.6 m x 0.9 m.

RESA PER PIANTA:

1,5 Kg per pianta.

DENSITA' PIANTE:

4500 piante ettaro.

INVECCHIAMENTO:

Affinamento in acciaio inox per un minimo di 2 anni e 3 mesi in bottiglia.

VINIFICAZIONE:

Attenta selezione delle uve e vinificazione tradizionale in rosso. L'uva raccolta manualmente viene pigia-diraspata. Tutto il processo, dalla fermentazione fino all'imbottigliamento, avviene unicamente in botti in acciaio.



COLORE:

ROSSO RUBINO INTENSO
CON RIFLESSI GRANATI

PROFUMO:

AL NASO SI PRESENTA PIENO, COMPLESSO,
CON SENTORI DI FRUTTA ROSSA MATURA
E NOTE SPEZIATE

SAPORE:

IN BOCCA RISULTA PIENO, CORPOSO
E PERSISTENTE, CON UNA TANNICITÀ
MORBIDA ED AVVOLGENTE.

SCHEMA SENSORIALE



lo schema sopra riportato ha unicamente scopo indicativo

ALCOOL VOL.:

13%

RESIDUO ZUCCHERINO:

< 1 g/l

ESTRATTO SECCO

29 g/l



CANTINE SCOLARI

Via Nazionale 38
25080 Raffa di Puegnago (BS) - Italy
C.F.: 00281900175 - P.IVA: 00549290989
Numero REA BS - 152349
tel.: +39 0365 651002
info@cantinescolari.it
www.cantinescolari.it



TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE

18-20° C



ABBINAMENTI

Si sposa perfettamente con piatti saporiti,
arrosti, carni rosse e selvaggina.