

Posone

Riviera del Garda classico D.O.C.

Rosso Superiore

PREMIUM



Vitigno | Grape variety

Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera

Resa | Yield

70 q.li per ha



Vinificazione | Winemaking

Macerazione fermentativa sulle bucce a temperatura controllata. Affinamento in acciaio e successivamente in barriques da L 225 di rovere francese di primo e secondo passaggio con diversi gradi di tostatura

Fermentative maceration on the skins at controlled temperature. Aging in stainless steel and subsequently in 225-liter French oak barriques of first and second passage with varying degrees of toasting



Colore | Colour

Rosso rubino intenso, vivace e profondo

Intense ruby red, vibrant, and deep



Profumo | Aroma

Richiamo intenso ai profumi di frutti maturi di sottobosco e mandorle tostate

Intense aroma reminiscent of ripe forest fruits and toasted almonds



Sapore | Taste

Fresco e vellutato, regala rotonda armonia avvolgendovi a lungo con sapida struttura

Fresh and velvety, it offers a rounded harmony that lingers with a savory structure



Abbinamenti | Pairings

Primi piatti farciti con carne: tartare, arrosti e selvaggina: ottimo con lo spiedo e polenta, salumi e formaggi stagionati

Ideal for meat-filled pasta dishes, tartare, roasts, and game. Excellent with spit-roasted meat and polenta, as well as aged cold cuts and cheeses

14%

ALCOOL VOL.
ALCOHOL CONT.

3 g/l

RESIDUO ZUCCHERINO
SUGAR RESIDUE

30 g/l

ESTRAITTO SECCO
DRY EXTRACT

16-18° C

TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE



POSONE