



Groppello

Riviera del Garda classico D.O.C.



Vitigno | Grape variety

85% Groppello Gentile e Groppello di Mocasina,
15% Barbera, Sangiovese e Marzemino

Resa | Yield

85 q.li per ha



Vinificazione | Winemaking

Macerazione di 6 giorni sulle bucce, vinificazione e affinamento in acciaio
6-day maceration on the skins, vinification, and aging in stainless steel



Colore | Colour

Rosso rubino chiaro con buona trasparenza

Light ruby red with good transparency



Profumo | Aroma

Vinoso e floreale di buona intensità

Vinous and floral with good intensity



Sapore | Taste

Buon corpo elegante, giustamente tannico, con una buona sapidità

Good elegant body, appropriately tannic, with a nice acidity



Abbinamenti | Pairings

Primi piatti delicati, carni rosse, taglieri di salumi e formaggi di media stagionatura

Ideal for delicate first courses, red meats, and platters of medium-aged cold cuts and cheeses

13,5%

ALCOOL VOL.
ALCOHOL CONT.

5 g/l

RESIDUO ZUCCHERINO
SUGAR RESIDUE

27 g/l

ESTRATTO SECCO
DRY EXTRACT

14-16° C

TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE