



# 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