



SCOLARI
Vignaioli dal 1929



Linea *Premium*

GROPPELLO

RIVIERA DEL GARDA CLASSICO D.O.C.

| | |
|-------------------------------|---|
| VITIGNO | 85% Gropello Gentile e Gropello di Mocasina, 15% Barbera, Sangiovese e Marzemino |
| TERRENO | Sabbioso - ghiaioso delle Colline Moreniche |
| SISTEMA DI ALLEVAMENTO | Guyot |
| RESA | 75 q.li per ha |
| VENDEMMIA | Raccolta manuale a fine settembre |
| VINIFICAZIONE | Tradizionale con fermentazione e macerazione a contatto con le bucce per 6 giorni. Affinamento in acciaio |
| ANALISI CHIMICA | Grado alcolico 13,5 % vol Residuo zuccherino 5 g / L Estratto secco 29 g / L |
| COLORE | Rosso rubino di media intensità con riflessi |
| NASO | Profumo leggermente speziato con dolci note di frutta matura e di fiori |
| BOCCA | Struttura elegante: equilibratamente morbido e acido, di grande beva vellutata e non invadente |

ABBINAMENTI E TEMPERATURA

Primi piatti e arrosti di carni bianche; grigliate, affettati e taglieri di formaggi.

Temperatura di servizio 16° – 18° C

LO SAPEVATE CHE...?

L'etimologia del nome Gropello si rifà al suo grappolo compatto e chiuso come un 'gropo'. L'autoctono della Valtènesi si presenta nelle varietà Gentile, di Mocasina e di Santo Stefano. Le sue prime indicazioni storiche risalgono all'epoca romana