



**SCOLARI**  
*Vignaioli dal 1929*



Linea *Premium*

## POSONE

RIVIERA DEL GARDA CLASSICO D.O.C.  
ROSSO SUPERIORE

---

<b>VITIGNO</b>	Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera
<b>TERRENO</b>	Sabbioso-ghiaioso tipico delle colline moreniche gardesane, ricche di marna
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>	Guyot
<b>RESA</b>	70 q.li per ha
<b>VENDEMMIA</b>	Raccolta manuale a fine settembre
<b>VINIFICAZIONE</b>	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.
<b>ANALISI CHIMICA</b>	Grado alcolico 14 % vol Residuo zuccherino 5 g / L Estratto secco 29 g / L
<b>COLORE</b>	Rosso rubino intenso, vivace e profondo
<b>NASO</b>	Richiamo intenso ai profumi di frutti maturi di sottobosco e mandorle tostate
<b>BOCCA</b>	Fresco e vellutato, regala rotonda armonia avvolgendovi a lungo con sapida struttura

### ABBINAMENTI E TEMPERATURA

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

Temperatura di servizio 16° – 18° C

### LO SAPEVATE CHE...?

Il territorio del Riviera Garda Classico Doc risale a formazioni geologiche molto diverse: si estende lungo la sinuosa costiera del Lago di Garda, dalla pianura a Sud fino a raggiungere Limone in Trentino ( a Nord,) e il Lago d'Idro (a Ovest)