



SCOLARI
Vignaioli dal 1929



Linea *Classica*

ROSSO 29

RIVIERA DEL GARDA CLASSICO D.O.C.
ROSSO

VITIGNO	60% Gropello 20% Marzemino, 10% Sangiovese, 10% Barbera
TERRENO	Sabbioso-ghiaioso tipico della Valtènesi, con strati di marna
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
RESA	120 q.li per ha
VENDEMMIA	Raccolta manuale a fine settembre
VINIFICAZIONE	Macerazione fermentativa sulle bucce per circa 10 giorni a temperatura controllata e affinamento in acciaio
ANALISI CHIMICA	Grado alcolico 13,5 % vol Residuo zuccherino 4 g / L Estratto secco 25 g / L
COLORE	Rosso rubino intenso, con riflessi granati e violacei
NASO	Profumo vinoso e intenso di frutti rossi con note speziate
BOCCA	Sapido, presenta sentori di frutti rossi e tannini delicati

ABBINAMENTI E TEMPERATURA

Primi piatti saporiti, piatti di carne e tutti i tipi di formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio 14 – 16° C

LO SAPEVATE CHE...?

Il Rosso 29 viene prodotto nella Valtènesi, il cuore della Doc del Garda Classico. Questa terra rigogliosa, ampiamente decantata dagli antichi come Catone, Virgilio, Plinio e Svetonio per le sue virtù di fertilità e per il suo microclima, è particolarmente votata alla coltura della vite, dell'ulivo e degli agrumi.