



SCOLARI
Vignaioli dal 1929



Linea *Pop*

GROPPELLO MAOL

RIVIERA DEL GARDA CLASSICO D.O.C.

VITIGNO	85% Gropello Gentile, 15% Barbera, Sangiovese e Marzemino
TERRENO	Povero e drenante, presenta sedimenti post glaciali
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
RESA	110 q.li per ha
VENDEMMIA	Raccolta manuale a fine settembre
VINIFICAZIONE	Tradizionale in rosso, affinamento in acciaio
ANALISI CHIMICA	Grado alcolico 13 % vol Residuo zuccherino 5 g / L Estratto secco 25 g / L
COLORE	Rosso rubino
NASO	Piacevole e speziato
BOCCA	Una buona struttura accompagna il giusto equilibrio dei sentori di frutta rossa matura

ABBINAMENTI E TEMPERATURA

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

Temperatura di servizio 14 – 16° C

LO SAPEVATE CHE...?

Il nome Gropello ha origine etimologica dalla parola "Gropo", termine dialettale locale per dire nodo, usato per identificare la compattezza del grappolo di questa uva autoctona.