



SCOLARI

Vini dal 1929



Linea *Premium*

POSONE

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

VITIGNO	Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera
TERRENO	Sabbioso-ghiaioso tipico delle colline moreniche gardesane, ricche di marna
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
RESA	70 q.li per ha
VENDEMMIA	Raccolta manuale a fine settembre
VINIFICAZIONE	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.
ANALISI CHIMICA	Grado alcolico: 14% Vol. Residuo zuccherino: 5 g / L Estratto secco: 35 g / L
COLORE	Rosso rubino intenso, vivace e profondo
NASO	Richiamo intenso ai profumi di frutti maturi di sottobosco e mandorle tostate
BOCCA	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)