



SCOLARI

Vini 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: 35 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