



SCOLARI

Vini dal 1929



Linea *Star*

GROPPELLO

RIVIERA DEL GARDA CLASSICO D.O.C.

VITIGNO	85% Gropello Gentile e Gropello di Mocasina, 15% Barbera, Sangiovese e Marzemino
TERRENO	Povero e drenante, presenta sedimenti post glaciali
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
RESA	85 q.li per ha
VENDEMMIA	Raccolta manuale a fine settembre
VINIFICAZIONE	Macerazione di 6 giorni sulle bucce, vinificazione e affinamento in acciaio
ANALISI CHIMICA	Grado alcolico: 13,5% Vol. Residuo zuccherino: 5 g / L Estratto secco: 27 g / L
COLORE	Rosso rubino chiaro con buona trasparenza
NASO	Vinoso e floreale di buona intensità
BOCCA	Buon corpo elegante, giustamente tannico, con una buona sapidità

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...?

“...La famiglia di uve Gropello si presenta in diversi cloni e con vari nomi: il Gropello Gentile, di Mocasina, di Revò, (Val di Non), di Santo Stefano. Oggi l’attenzione dei produttori della Valtenesi è soprattutto concentrata sul Gropello Gentile, che sta regalando i vini più eleganti e interessanti.” (Alessio Turazza, Gambero Rosso)