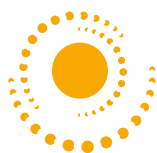




IT BIO



SINCETTE



Temperatura di servizio · Service Temperature: 16°C
Gradazione Alcolica · Alcohol: 13%
Estratto secco · Dry Extract: 25 g/l
Residuo zuccherino · Residual sugar: 0,80 g/l
Potenziale d'invecchiamento · Wine Ageing Potential: 15 anni-15 years

FOGLIO 9 DOC Riviera del Garda Classico Gropello DOC

Vitigni: Gropello Gentile e Mocasina

Vigneti: in localita Picedo nel comune di Polpenazze del Garda, si estendono su una superficie di Ha 3-90.00 con una densità di impianto di 6500 ceppi per ettaro, allevati a Guyot semplice con una resa di 50 Qli/ha. I suoli sono di origine morenica, prevalentemente sabbiosi calcarei.

Vendemmia: manuale, in cassetta dalla prima decade di settembre.

Vinificazione: dopo una diraspatura e pigiatura soffice, le uve vengono poste in anfore dove iniziano la fermentazione alcolica senza l'impiego di lieviti selezionati. La macerazione dura 5 mesi, dopo di che il vino viene separato dalle bucce e riposto in anfora e cemento dove termina il processo di maturazione. Dopo un affinamento di 12 mesi il vino viene imbottigliato.

Caratteristiche organolettiche: alla vista si presenta di colore rosso rubino brillante, ha profumi intensi di frutti rossi, fragola selvatica, ciliegia e mora, con sentori floreali e speziato a ricordare chiodi di garofano e ginepro. Al gusto è fresco, rotondo, ammalia per la sua freschezza fruttata e floreale, buona acidità e sapidità, sul finale e lungo con una leggera tannicità speziata che avvolge il palato, ottima persistenza.

Abbinamento: vino ideale con piatti a base di carni rosse, alla brace e con estrema succulenza. Da provare assolutamente anche con piatti di pasta a base di selvaggina.

•

Grapes: Gropello Gentile and Mocasina

Vineyards: in Picedo, Municipality of Polpenazze del Garda, covering an area of 3-90.00 ha and with a density of 6500 simple Guyot-trained vines per hectare; they yield 50 q/ha. Soils, mainly sandy/calcareous, are of morainic origin.

Harvest: manual, in cases, starting on the first ten days in September.

Winemaking: after being destemmed and crushed, grape are put in amphorae to begin alcoholic fermentation without adding cultured yeasts. Maceration lasts 5 months; once this time has elapsed skins are removed from the wine, and the wine is put back in amphorae and concrete where it finishes its maturation process. After ageing for 12 months, the wine is bottled.

Tasting notes: bright ruby red colour, intense aroma of small red berries, wild strawberry, cherry and blackberry, with floral and spicy notes reminiscent of cloves and juniper. Its fresh, well-rounded palate is entrancing thanks to its fresh fruity and floral taste, good acidity and richness of flavour. Lingering finish with a slight spicy tannic weave that envelops the palate; excellent length.

Food pairing: perfect to accompany grilled, very juicy red meat dishes. It should be definitely tasted accompanying pasta and game dishes.