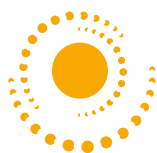




IT BIO



SINCETTE



Temperatura di servizio · Service Temperature: 18°C
Gradazione Alcolica · Alcohol: 13%
Estratto secco · Dry Extract: 29,20 g/l
Residuo zuccherino · Residual Sugar: 0,90 g/l
Potenziale d'invecchiamento · Wine Ageing Potential: 3 anni · 3 years

GROPPELLO DOC Riviera del Garda Classico Groppello

Vitigno: Groppello

Vigneti: in località Picedo nel comune di Polpenazze del Garda, si estendono su una superficie di ha 3,05.00 con una densità di impianto di 6.500 ceppi per ettaro, allevati a Guyot semplice con una resa di 70 qli /h. I suoli sono di origine morenica, prevalentemente sabbiosi calcarei.

Vendemmia: manuale, dalla prima decade di settembre.

Vinificazione: dopo la diraspatura e pigiatura soffice, le uve vengono poste in vasche di cemento dove iniziano la fermentazione alcolica senza l'impiego di lieviti selezionati. Dopo una macerazione di 8/10 giorni il vino viene separato dalle bucce e travasato in anfore dove termina la fermentazione in modo lento, naturale per far sì che le componenti fruttate vengano esaltate. Dopo un affinamento di 3/4 mesi il vino viene imbottigliato.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino brillante, ha profumi intensi di frutti rossi, lampone e ribes su fondo floreale che ricorda la viola e leggera rosa appassita, al gusto è pieno morbido e di fresca acidità, chiude con una buona persistenza.

Abbinamenti: vino ideale da tutto pasto, si abbina bene con piatti a base di carne bianche, arrostiti, salumi e formaggi freschi e stagionati purché non particolarmente saporiti.

•
Grapes: Groppello

Vineyards: in the small town Picedo part of the district Polpenazze del Garda, the vineyards extend over an area of 3,05.00 hectares with a density of 6500 plants per hectare, trained in simple Guyot with a yield of 70 quintals / ha. The soils are of morainic origin, mainly sandy limestone.

Harvest: hand-made, starting from the first decade of September.

Winemaking: after destemming and soft pressing, the grapes are put in cement vats where the spontaneous alcoholic fermentation takes place without the use of selected yeasts. After a maceration of 8/10 days, the wine is separated from the skins and decanted into amphorae where the fermentation is slowly and naturally accomplished to ensure that the fruity components are enhanced. After an aging of 3/4 months the wine is bottled.

Tasting notes: bright ruby red color. It has intense aromas of red raspberry and currant fruits on a floral background reminding of violet and light withered rose. The taste is full, soft, with a lively freshness and closes with a good persistence.

Food pairing: ideal during the whole meal. It goes well with dishes based on white meat, roast, charcuterie, fresh and aged cheese, as long as it is not particularly tasty.