



VALTÈNESI



VITIGNO

Groppello, barbera, marzemino e san giovese



DENOMINAZIONE

Valtènesi riviera del Garda classico



TERRENO

Terreno morenico sabbioso con frazione di argilla



ALLEVAMENTO

Guyot monolaterale a 8 gemme



DENSITÀ PIANTE / RESA PER PIANTA

4000 / H – 1,2 kg per pianta



LAVORAZIONE

Uva raccolta a mano, macerazione sulle bucce per 10/15 giorni, affinamento in vasche d'acciaio per 1 anno, maturazione in bottiglia per 6 mesi



VISTA

Rosso rubino con sfumature violacee



NASO

Fruttato con note di ciliegie, lampone e ribes e leggere note speziate



PALATO

Vino equilibrato con una buona acidità e tannini morbidi



ABBINAMENTI

Casoncelli bresciani, lasagne, manzo all'olio e Spiedo



TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire ad una temperatura tra i 18 e i 20 gradi



GRADO ALCOLICO

13,5%