

GROPPELLO

Riviera del Garda Classico Gropello DOC



CANTINA
BOTTENAGO

VITIGNO:	Gropello
ZONA DI PRODUZIONE:	I vigneti per la produzione del Gropello sono siti nel comune di Polpenazze del Garda, nella bellissima vallata di Bottenago.
FORMA ALLEVAMENTO:	Guyot
RESA PER PIANTA:	2,5 Kg
DENSITÀ PIANTE:	4500 piante ettaro
RESA PRODUZIONE:	11 ton ettaro
VENDEMMIA:	Manuale in cassette.

VINIFICAZIONE:

Tradizionale in rosso. L'uva raccolta manualmente viene pigia-diraspata. Tutta la vinificazione dalla fermentazione fino all'imbottigliamento avviene unicamente in botti in acciaio. Viene lasciato un periodo di riposo che permette un primo affinamento in botte per poi procedere con l'imbottigliamento ed un'ulteriore fase di affinamento.



COLORE: ROSSO RUBINO INTENSO.



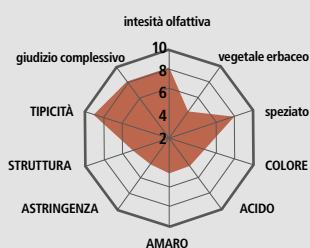
PROFUMO: LE DELICATE UVE DEL VITIGNO AUTOCTONO DELLA VALTENESI TROVANO ESPRESSIVITÀ NELLE CARATTERISTICHE NOTE FRUTTATE E SPEZIATE.



SAPORE: L'EQUILIBRIO, I VIVACI TANNINI MORBIDI E VELLUTATI SI SPOSANO CON LA SAPIDITÀ E IL PIACEVOLE RETROGUSTO AMMANDORLATO.



Schema sensoriale



lo schema sopra riportato ha unicamente scopo indicativo.



ABBINAMENTI

Si abbina a primi piatti saporiti, carne di tutti i tipi e a formaggi di media stagionatura.



TEMPERATURA
DI DEGUSTAZIONE

16-18°C

ALCOOL VOL.: 13,0

RESIDUO ZUCCHERINO: 2,8 g/l

ESTRATTO SECCO: 28 g/l

Rev.02.2020



Società Agricola Erian S.R.L.

Sede Operativa: Via Montecanale 3 - 25080 Polpenazze del Garda (BS)
Sede Legale: Via Toscanini 2 - 25080 Calvagese Della Riviera (BS)
P. Iva 02658080987 - Codice Fiscale 02658080987 - Numero REA BS - 468143
tel.: +39 0365 1590240 - info@bottenago.it

www.bottenago.it