



Azienda Agricola e Cantina
FRANZOSI



750 ML

RIVIERA DEL GARDA CLASSICO GROPPELLO DOP

DENOMINAZIONE: Riviera del Garda Classico Gropello Dop
VITIGNI: Gropello 85%, Barbera, Marzemino e Sangiovese 15%

TERRENO: Morenico, calcareo

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA: Puegnago, Valtènesi

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: raccolta manuale effettuata a fine Settembre

VINIFICAZIONE: Pigiadiraspatura dell'uva, fermentazione tradizionale in vinificatori a temperatura controllata.

MATURAZIONE: affinamento in acciaio.

NOTE DEGUSTATIVE: Rosso rubino scarico. Fruttato con note speziate note di marasca e frutti di bosco. Sapido, abbastanza intenso e persistente, con retrogusto amarognolo.

ABBINAMENTO: Salumi, primi piatti con sughi di carne, carne alla griglia, formaggi non stagionati.

RIVIERA DEL GARDA CLASSICO GROPPELLO DOP

APPELLATION: Riviera del Garda Classico Gropello Dop

GRAPES: Gropello 85%, Barbera, Marzemino and Sangiovese 15%

SOIL: Morainic, calcareous

VINEYARD LOCATION: located in Valtènesi, Puegnago

TRAINING SYSTEM: Guyot

HARVEST: End of September, beginning of October, handpicking

VINIFICATION: Destemming and soft pressing. Fermentation at controlled temperature in stainless steel tanks

MATURATION: Three months in bottles

DESCRIPTION: A bright and lively ruby red color. A complex nose with hints of wild red berry fruits and cherries, and some spiciness. On the palate it is fresh, fruity, tangy and long.

SERVING SUGGESTIONS: fresh salami and other cold cuts, pasta dishes and grilled meats.

RIVIERA DEL GARDA CLASSICO GROPPELLO DOP

BEZEICHNUNG: Riviera del Garda Classico Gropello Dop

REBSORTEN: Gropello 85%, Barbera, Marzemino und Sangiovese 15%

BODEN: Moränen, kalkhaltigen

HERKUNFT: Valtènesi

ERZIEHUNGSSYSTEM: Guyot

ERNTE: Ende September, Anfang Oktober, Handlese

BEREITUNG: sanfte Pressung der Trauben, Gärung bei kontrollierter Temperatur in Edelstahl tanks, Ausbau während rund vier Monaten auf der feinen Hefe.

Reifung: in der Flasche vor der Freigabe.

BESCHREIBUNG: Rubinrote Farbe. Fruchtigen Noten von Waldbeeren, Erdbeeren, Kirschen und Rosen. Trocken, samtig und fruchtig.

EMPFOHLENE SPEISEN: Er paßt gut zu rotes Fleisch, Kalbfleisch und mit Käse.

CANTINE FRANZOSI DI FRANZOSI BRUNO E FIGLI S.A.S.

Via XXV Aprile, 6 25080 Puegnago del Garda BS Italy

Tel./Fax 0039 0365 65 13 80 Vat no. 0317770983

www.cantinefranzosi.it info@cantinefranzosi.it