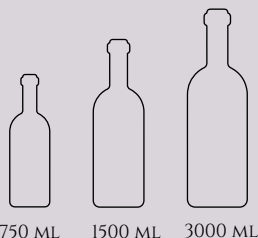




Azienda Agricola e Cantina  
**FRANZOSI**



## **GARDA CLASSICO ROSSO SUPERIORE** **“SELEZIONE BRUNO FRANZOSI” DOP**

**DENOMINAZIONE:** Garda Classico Superiore Dop

**VITIGNI:** 50% Gropello e 50% Marzemino, Barbera, Sangiovese

**TERRENO:** Morenico, calcareo

**COLLOCAZIONE GEOGRAFICA:** Puegnago del Garda, Valtènesi

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot

**VENDEMMIA:** raccolta manuale effettuata a fine Settembre

**VINIFICAZIONE:** Pigiadiraspatura dell'uva, fermentazione tradizionale in vinificatori a temperatura controllata, prolungata macerazione con le bucce.

**MATURAZIONE:** affinamento del vino per 6 mesi in botte grande e una parte in barrique, ulteriore affinamento in acciaio e in bottiglia.

**NOTE DEGUSTATIVE:** Colore rosso rubino. Profumo intenso fruttato, con note di amarena, mirtillo, speziato. Il gusto è fruttato, sapido, di corpo, armonico, tannini morbidi, finale lungo e persistente.

**ABBINAMENTO:** carni rosse grigliate, arrosti, selvaggina, formaggi stagionati.

## **GARDA CLASSICO ROSSO SUPERIORE** **“SELEZIONE BRUNO FRANZOSI” DOP**

**APPELLATION:** Garda Classico Superiore Dop

**GRAPES:** 50% Gropello and 50% Marzemino, Barbera, Sangiovese

**SOIL:** Morainic, calcareous

**VINEYARD LOCATION:** Located in Valtènesi, Puegnago

**TRAINING SYSTEM:** Guyot

**HARVEST:** End of September, handpicking

**VINIFICATION:** After harvesting and manual selection of the grapes in the cellar are crushing-stemmed, skin maceration is done in stainless steel tanks, and usually takes between 8 and 10 days with several daily pumping. It is normally favored malolactic fermentation.

**MATURATION:** In early winter, the wine is racked into French oak barrel and barriques of second and third step lightly toasted where it matures around 6 months depending on the vintage. After assembly is bottled, so the wine rests for a year in steel and in the bottle before being put on sale.

**DESCRIPTION:** Bright ruby red color, intense, with notes of red fruits (cherry, blackberry) and a hint of spice. Warm, with soft tannins, long and persistent finish.

**SERVING SUGGESTIONS:** Excellent with red grilled and roasted meat, venison and cheese.

## **GARDA CLASSICO ROSSO SUPERIORE** **“SELEZIONE BRUNO FRANZOSI” DOP**

**BEZEICHNUNG:** Garda Classico Superiore Dop

**REBSORTEN:** 50% Gropello e 50% Marzemino, Barbera, Sangiovese

**BODEN:** Moränen, kalkhaltigen

**HERKUNFT:** Valtènesi

**ERZIEHUNGSSYSTEM:** Guyot

**ERNT:** October, Handlese

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

**REIFUNG:** Im Winter wird der Wein in französische Eichenfässer und Barrique, wo er reift um 6 Monate je nach dem Jahrgang. Nach der Abfüllung wird der Wein für 6 Monate in Stahl und in der Flasche gelagert, bevor er in den Handel kommt.

**BESCHREIBUNG:** Intensive, rubinrote Farbe. Sauberes sortentypisches Aroma (Geruchsnoten von roten Beeren, Kirsche, Brombeere und Pflaume) und würzigen Noten.

Der Geschmack ist weich, warm, rund mit langem Nachhall.

**EMPFOHLENE SPEISEN:** Ausgezeichnet mit rotem gegrilltem und gebratenem Fleisch, Wildbret und 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](http://www.cantinefranzosi.it) [info@cantinefranzosi.it](mailto:info@cantinefranzosi.it)