



Azienda Agricola e Cantina
FRANZOSI



RIVIERA DEL GARDA CLASSICO GROPPELLO DOP

DENOMINAZIONE: Riviera del Garda Classico Gropello Dop

VITIGNI: Gropello 95%, Barbera, Marzemino, Sangiovese 5%

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.

MATURAZIONE: Riposo in bottiglia per 3 mesi prima della vendita . Si consiglia il consumo entro 2 anni.

NOTE DEGUSTATIVE: Rosso rubino. Fruttato con note speziate note di frutti di bosco e mora, floreale con sentori di rosa e viola. Sapido, abbastanza intenso e persistente, con retrogusto amarognolo.

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

RIVIERA DEL GARDA CLASSICO GROPPELLO DOP

APPELLATION: Riviera del Garda Classico Gropello Dop

GRAPES: 95% Gropello, 5% Barbera, Marzemino and Sangiovese

SOIL: Morainic, calcareous

Vineyard location: From hillside vineyards in the best zones for growing Gropello, in Valtènesi, Puegnago.

TRAINING SYSTEM: Guyot

HARVEST: Manual harvest at the end of September, beginning of October

VINIFICATION: Soft pressing and fermentation at controlled temperature in stainless steel tanks

MATURATION: Six months in stainless steel tanks

DESCRIPTION: Ruby red color. Flower notes of rose and violet, fruity with hints of wild berry and strawberry. Medium body, pleasant, harmonic, sapid and elegant

SERVING SUGGESTIONS: It goes well with pasta dishes, grilled red meats, cold cuts, medium age cheese.

RIVIERA DEL GARDA CLASSICO GROPELO DOP

BEZEICHNUNG: Riviera del Garda Classico Gropello Dop

REBSORTEN: 95% Gropello, 5% Barbera, Marzemino und Sangiovese

BODEN: Moränen, kalkhaltigen

HERKUNFT: Valtenesi

ERZIEHUNGSSYSTEM: Guyot

ERNTE: Ende September, Anfang Oktober, Handlese

BEREITUNG: sanfte Pressung der Trauben, Gärung bei kontrollierter Temperatur in Edelstahltanks, 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.

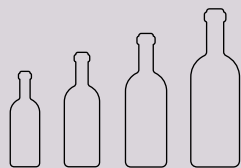
EMPFOHLENE SPEISEN: Er paßt gut zu rotes Fleisch, Kalbfleisch und mit Käse.

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



375 ML 750 ML 1500 ML 3000 ML