

CANTINA
COL DOVÌGO



BREGANZE



GROPPELLO

Scheda tecnica

Denominazione

Gropello I.G.T. Veneto

Vitigni

100% Gropello di Breganze.

Zona di produzione

Vigneti di Proprietà siti nelle colline breganesi.

Forma di allevamento

Sylvoz.

Vinificazione

Raccolta a mano delle uve. Diraspa-pigiatura soffice; macerazione per 8 giorni ad una temperatura che non supera i 24°C.

L'affinamento avviene in vasca di acciaio per 6 mesi dove si svolge la fermentazione malolattica.

Tenore alcolico

13%

Acidità totale

4,6 g/l

Colore

Rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Profumo

Freschi profumi di frutti di bosco e spezie, in particolare il pepe nero.

Sapore

Fresco e di buon corpo, la componente fruttata è controbilanciata dall'elegante tannicità finale, elemento che contraddistingue questa varietà.

Abbinamenti

Arrosti di carni bianche e rosse, pollame nobile e selvaggina.

Cura nel servizio

Servire a 16-18°C, stappare mezz'ora prima del consumo.

Formati disponibili

0,750 lt