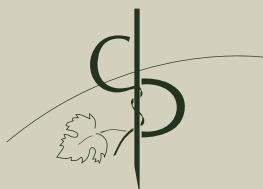


CANTINA  
COL DOVIGO



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