

Valtènesi 2013



Doc Valtènesi 2013

VITIGNI: Gropello

DESCRIZIONE: Colore rosso rubino. Profumo intenso di frutti rossi selvatici, che diviene speziato con l'invecchiamento.

ABBINAMENTO: Molto versatile si presta a qualsiasi abbinamento dall'aperitivo fino a piatti a base di pesce.

PROVENIENZA: Vigneti collinari selezionati dall'azienda nelle zone più vocate per la coltivazione del Gropello in Valtènesi.

VENDEMMIA: Terza decade di settembre.

VINIFICAZIONE: Macerazione a freddo prefermentativa per una settimana cui seguono la fermentazione a bassa temperatura per circa otto giorni. Affinamento di nove mesi in botti inox.

DATI ANALITICI: Alcool 12,50%, Ac. Tot. 5,80 g/l, Ph 3,60, Estratto secco 28,00 g/l, Zuccheri residui 3 g/l .