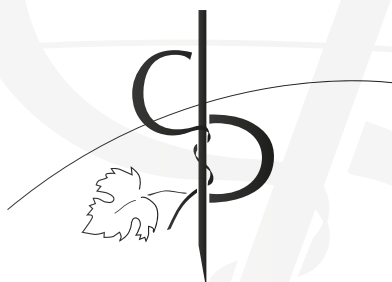


CANTINA
COL DOVÌGO



BREGANZE

Groppello



Scheda tecnica

Denominazione

Groppello I.G.T. Veneto

Vitigni

100% Groppello di Breganze

Zona di produzione

Vigneti di proprietà siti nelle colline breganzesi

Forma di allevamento

Sylvoz

Vinificazione

Raccolta a mano delle uve. Diraspa-pigiatura soffice e macerazione per 8 giorni ad un 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