REDAELLI DE ZINIS

Garda Classico Groppello

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

RISERVA DEL FONDATORE

Collocazione geografica dei vigneti:
A Calvagese Riviera, nelle terre della Valténesi fra le soleggiate colline ubicate tra Desenzano e Salò.

Uve da cui è prodotto e lavorazione:
Groppello di Mocasina (95%) e Rebo (5%).
Si ottiene da uve selezionatissime, raccolte a mano.
Dopo una fermentazione, a temperatura controllata per oltre 90 giorni, i mosti vengono sfecciati a freddo e poi passati in grandi botti di rovere della Slavonia, ove riposano per almeno due anni, acquistando profumo e corposità
Questo vino si produce solo nelle annate di eccellenza vendemmiale

Esame organolettico:
Colore: rosso intenso con riflessi "sangue di piccione";
Profumo: pieno con note speziate emergenti, profumo di fragole selvatiche, inconfondibile retrogusto di mandorla amara;
Sapore: avvolgente, tannico, di nerbo ma sorprendentemente morbido e fragrante. Acidità contenuta seppur garbatamente viva.
Alcool: 13% vol. e più

Gastronomia:
Qualificazione: rosso secco giustamente tannico, con note minerali inconfondibili che lo elevano a "vino da meditazione". Si accompagna: con il pasticcio di pasta al ragù e funghi porcini; sformati di verdure e mozzarella; costate di manzo alla griglia; arrosti di vitello ripieni; lo spiedo di selvaggina alla bresciana; con i formaggi: grana, provolone ed erborinati.

Servizio:
Da servire a temperatura ambiente 20°C – 22°C.

Azienda Vitivinicola Redaelli De Zinis – Via N.H. Ugo De Zinis 10 – 25080 – Calvagese della Riviera – Brescia
Tel.: 030.601001 – www.dezinis.it