Garda Classico Groppello

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

GROPPELLO
“Cru di Mocasina”

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%)
In parte tenute ad appassire per almeno 2 mesi su graticci aerati. La vigna è coltivata con sistemi eco-ambientali, in assenza di irrigazione, in terreni ghiaiosi, ricchi di conchiglie e fossili. Nel periodo dell’invaiatura degli acini viene effettuata la vendemmia verde (diradamento del 20% dei grappoli) per esaltare le caratteristiche tipiche delle uve. La raccolta delle uve giunte a maturazione è effettuata a mano, in piccole cassette nella seconda quindicina di settembre. Dopo una lunga fermentazione dei mosti in tank d’acciaio con temperatura attentamente controllata, il vino viene messo a maturare in grandi botti di legno (rovere della Slavonia) per almeno 2/3 anni.

Esame organolettico:
Colore: rosso rubino “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: 12.5% vol.

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