REDAELLI DE ZINIS

Garda Classico Rosso Superiore

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ROSSE EMOZIONI

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 (80%), Marzemino (15%) e Rebo (5%). I mosti di queste uve selezionatissime, sia per la qualità che per tasso zuccherino, dopo una fase in acciaio di trattamento a freddo dei mosti, onde agevolare la precipitazione delle impurità e dei residui fecciosi, vengono fatti fermentare in botti di legno a temperatura controllata; successivamente sono posti in prezioso bottame di rovere della Slavonia e di legno di gelso, ove riposano per almeno 2 anni, acquisendo corposità, sapore inebriante e corpo.

Esame organolettico:

Colore: rosso profondo con note violacee;

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