



LA MERIDIANA

GARDA CLASSICO GROPPELLO DOC

Prodotto con 85% Gropello e Barbera, con Marzemino e Sangiovese, vino di colore rosso rubino, sempre vivo e brillante, di profumo vinoso, ricco e speziato, di sapore asciutto, gradevole e, caratteristica peculiare, ricco di salinità



SCHEDA TECNICA

VINO: Garda Classico GROPPELLO d.o.c. .

UVAGGIO:

86% Gropello - 9% Sangiovese - 5% Marzemino

PRODUZIONE UVA per ha: 8,5 ton

DENSITA' IMPIANTO: 3500 ceppi/ha

FORMA DI ALLEVAMENTO : spalliera a Gujot

ESPOSIZIONE: sud-est 180 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Morenico, medio impasto, sciolto, buon drenaggio e inerbato

GESTIONE UVE: Defogliazione e diradamento manuale

TECNICA DI VINIFICAZIONE: Tradizionale in rosso, macerazione 7 giorni, maturazione e affinamento in acciaio inox

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosso rubino

PROFUMO: intenso, netto, vinoso, tipicamente speziato

SAPORE: buona intensità, netto, ricco di frutto, sapido e giustamente tannico

CORPOSITA': buona consistenza

PERSISTENZA: lunga persistenza

GRADO ALCOOL : 13%

ZUCCHERI RESIDUI : secco

ACIDITA' TOTALE: 5,50

ABBINAMENTO : salumi, piatti saporosi, carni rosse, spiedo

LONGEVITA' : 3 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15° gradi