



LA MERIDIANA

VALTÈNESI D.O.C.

L'ultima denominazione nata nell'area gardesana per la nostra azienda vuole essere un ritorno alle origini di quando si produceva un solo vino rosso assemblando tutte le nostre uve. Oggi prodotto con un minimo del 50% Gropello e il restante 50% Barbera, San Giovese, Marzemino e Rebo, ne esce un vino di buona intensità, eleganza e grande armonia.



SCHEDA TECNICA

VINO: Valtènesi D.O.C

UVAGGIO: 50% Gropello - 10% sangiovese -
10% Marzemino -10% Barbera - 20% Rebo

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 inerbito

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