



RIVIERA DEL GARDA CLASSICO GROPPELLO DOC BIO

Groppello è un vitigno autoctono della sponda Lombarda del Lago di Garda; la sua buccia sottile dona un colore rosso rubino, con sentori di frutti di bosco e leggere note speziate nel finale.

Groppello is an autochthonous grape varietal of the North-West side of Lake Garda, in the Lombardy Region. Its thin skin grants a red ruby color, with berries on the nose and some spices notes on the finish.

Bottiglie prodotte Bottles produced	15.000
Varietà Varietal	Groppello
Tipo di Suolo Soil	Morenico, Medio impasto Morainic soil
Altitudine Elevation	180 mt slm
Esposizione Exposition	Sud est South east
Allevamento System	Guyot
Conduzione Farming	In conversione biologica Organic farming, in conversion
Vendemmia Harvest	Manuale in cassetta con selezione dei grappoli Carefully hand-picked
Vinificazione Vinification	Macerazione sulle bucce per 7 giorni e fermentazione con lieviti locali selezionati 7 days maceration, fermentation starts naturally with cultivated indigenous yeasts
Affinamento Aging	Minimo 12 mesi sulle sue fecce nobili in piccole vasche di acciaio At least 12 months on the lees in stainless steel tanks

