

RIVIERA DEL GARDA CLASSICO GROPPELLO D.O.C. BIO



ITALIANO

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.

CARATTERISTICHE

BOTTIGLIE PRODOTTE

6.000

VARIETÀ

Groppello

TIPO DI SUOLO

Morenico, Medio impasto

ALTITUDINE

180 mt slm

ESPOSIZIONE

Sud est

ALLEVAMENTO

Guyot

CONDUZIONE

Biologica

VENDEMMIA

Manuale con selezione dei grappoli

VINIFICAZIONE

Macerazione sulle bucce per 7 giorni e fermentazione con lieviti locali selezionati

AFFINAMENTO

Minimo 12 mesi sulle sue fecce nobili in piccole vasche di acciaio



ENGLISH

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.

CHARACTERISTICS

BOTTLES PRODUCED

6.000

VARIETAL

Groppello

SOIL

Morainic soil

ELEVATION

180 mt slm

EXPOSITION

South east

SYSTEM

Guyot

FARMING

Organic farming

HARVEST

Carefully hand-picked

VINIFICATION

7 days maceration, fermentation starts naturally with cultivated indigenous yeasts

AGING

At least 12 months on the lees in stainless steel tanks

 LA MERIDIANA

GROPPELLO

