

PODERE SELVA CAPUZZA

RIVIERA DEL GARDA CLASSICO GROPPELLO D.O.C. SAN BIAGIO



DESCRIZIONE

Il nome Groppello deriva dalla parola “groppo” e cioè “nodo” nel dialetto locale. Infatti il grappolo di questa uva autoctona si presenta molto serrato e compatto, con chicchi di piccole dimensioni e dalla buccia sottile.

UVAGGIO

100% Groppello

VENDEMMIA

Viene effettuata a mano.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione in acciaio. È il primo vino rosso che esce dalla cantina dopo la vendemmia, la sua vinificazione infatti non viene svolta con l'intenzione di ricercarne la complessità o l'evoluzione.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

VISTA

Si esprime con un colore rosso brillante non molto intenso e profondo ma molto luminoso e vivido.

OLFATTO

E' caratterizzato da sentori di frutta rossa che si sviluppano al palato attraverso una struttura non complessa e dominata da morbidi tannini.

GUSTO

Soffice e caldo al palato è vino adatto ad essere degustato in giovinezza ma che può talvolta sorprendere con un breve affinamento.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

È un vino che si presta ad essere bevuto sia abbinato a piatti cucinati che con salumi o formaggi per aperitivi e spuntini.