

PODERE SELVA CAPUZZA

RIVIERA DEL GARDA CLASSICO ROSSO D.O.C. DUNANT



DESCRIZIONE

È il caratteristico "Rosso del Lago", di grande piacevolezza e buona complessità.

UVAGGIO

Marzemino, Groppello, Sangiovese e Barbera

VENDEMMIA

Le uve delle diverse varietà sono raccolte a mano.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

In cantina vengono pigia-diraspate, la fermentazione alcolica si svolge a temperatura controllata; la macerazione delle bucce, in serbatoi di acciaio, solitamente dura dai 7 ai 10 giorni con diversi rimontaggi giornalieri. Viene normalmente favorita la fermentazione malolattica, il vino si affina poi in serbatoi di acciaio fino a 12 mesi. Una piccola parte può essere affinata in legno.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

COLORE

Si presenta con un bel colore rubino brillante.

OLFATTO

Il profumo di buona intensità, presenta note fruttate (ciliegia, mora) e seducenti sentori speziati.

GUSTO

Al gusto si presenta caldo, con una morbida tannicità, al retrogusto si svela dolce e persistente. Ha la grande e peculiare capacità di essere ampio e pieno ed allo stesso tempo di piacevolissima beva.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Questo vino è molto versatile e può essere abbinato a molti piatti: dagli antipasti a base di salumi, ai primi piatti fino alla carne alla griglia, con la quale bilancia i suoi tannini morbidi.