



ANTICA CASA
VISCONTI
DESENZANO DEL GARDA

ANTICA CASA VISCONTI

RIVIERA DEL GARDA CLASSICO ROSSO D.O.C. FRANCO VISCONTI



DENOMINAZIONE

Riviera del Garda Classico Rosso D.O.C.

DESCRIZIONE

Prodotto dall'antico e saggio uvaggio composto dalle uve della tradizione locale, Groppello, Marzemino, Sangiovese e Barbera.

VITIGNO

Groppello, Barbera, Sangiovese e Marzemino.

ORIGINE E COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Formazione morenica.

VENDEMMIA

Manuale a metà settembre.

VINIFICAZIONE

Vinificato in acciaio inox con 7-10 giorni di macerazione delle bucce ed ulteriori 12 mesi di affinamento di cui una piccola parte della massa li svolge in legno.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18 °C.

GRADO ALCOLICO

12,5% vol.

VISTA

Rosso rubino brillante.

OLFATTO

Profumi intensi di frutta rossa bilanciati da sentori di spezie.

GUSTO

Al gusto è armonico e delicatamente intenso, dai gradevoli ed equilibrati tannini.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Rosso di media struttura, ideale abbinamento di arrosti, sughi di carne e formaggi semi-stagionati.