



GROPPELLO O GROPPELLO DI REVÒ

CLASSIFICAZIONE

IGT "Vigneti delle Dolomiti"

NOME

Groppello o sinonimo Groppello di Revò

COMPOSIZIONE

100% Groppello. Vitigno autoctono trentino.

TERRITORIO

Romallo (TN) - Val di Non.

Terreni argillosi con presenza di roccia. Posizione soleggiata. Pendenze elevate.

Resa 60 q.li/Ha

SISTEMA DI COLTIVAZIONE

Guyot a 650-730 m s.l.m.

VENDEMMIA

Raccolta manuale e tardiva (ultima decade di ottobre).

VINIFICAZIONE

Fermentazione tradizionale in serbatoi di inox con frequenti rimontaggi.

Breve affinamento in botti di legno.

NOTE GUSTATIVE

Colore rosso rubino intenso.

Profumo di sottobosco, terra buona ed erbe selvatiche.

Gusto deciso con una piacevole acidità e note di pepe.

GRADO ALCOLICO

12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° C

ABBINAMENTI

Tortei de patate con tagliere di salumi e formaggi (piatto tipico della Val di Non).

Minestra d'orzo e minestre di legumi.

Secondi piatti di carne e selvaggina.