

GARDA COLLI MANTOVANI  
D.O.C.

Rosso



**Vitigno:** Rondinella, Merlot, Cabernet Sauvignon

**Annata:** 2019

**Alcool:** 12,5%

**Vigneto:** su suolo calcareo esposto a sud. Il favorevole microclima, le viti allevate ad alto fusto e l'ottimo drenaggio ci consentono un'agricoltura biologica

**Sistema di allevamento e produzione:** GDC, con una produzione di 90q/ha

**Vendemmia:** manuale, settembre

**Vinificazione:** in botti d'acciaio con 7/8 giorni di macerazione

**Affinamento:** in acciaio

**Colore:** brillante rosso rubino

**Profumi:** Intenso, vinoso, arricchito da tipiche note di frutta rossa

**Sapori:** Secco, elegante con buona persistenza e freschezza

**Abbinamento:** formaggi di media stagionatura, carni bianche e affettati

**Temperatura di servizio:** 12-14°C