

GARDA COLLI MANTOVANI
D.O.C.

Rosso del Forte



Vitigno: Rondinella, Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

Annata: 2019

Alcool: 12,5%

Vigneto: in collina con esposizione a sud-ovest, su tipico terreno morenico sassoso.

Sistema di allevamento e produzione: doppio Guyot e cordone speronato, con una produzione in media di 80q/ha

Vendemmia: manuale, settembre

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

Affinamento: in acciaio

Colore: brillante rosso rubino

Profumi: fruttato, rimanda ai tipici aroma di ciliegia e lampone

Sapori: buon corpo, elegante, tannino delicato

Abbinamento: ottimo con salame, prosciutto e carni bianche. Si abbina molto bene anche con pasta e pizza

Temperatura di servizio: 14-16°C