

GARDA COLLI MANTOVANI
D.O.C.

Rosso Le Mattarelle


CANTINA GOZZI
DAL 1920



Vitigno: Rondinella, Merlot, Cabernet Sauvignon

Annata: 2020

Alcool: 13%

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: Instenso, vinoso, arricchito da tipiche note di frutta rossa

Sapori: Secco, elegante con buona persistenza e freschezza

Abbinamento: formaggio, carne rossa e affettaticheese

Temperatura di servizio: 12-14°C