

GARDA COLLI MANTOVANI
DOC
ROSSO
TERRE DI OLFINO

GOZZI
VIGNAIOLI IN MONZAMBANO



Vitigno:	Rondinella, Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon
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