



Gropello

Denominazione *Riviera del Garda Classico Valtènesi DOC*

Annata: *2024*

Vinificazione: *Acciaio inox*

Grado Alcolico: *12.50 %*

N° Pezzi: *15 000*

Formato: *0.75 lt*

Uvaggio: *100% Gropello*

Età vigneto: *Viti di circa 30 anni*

Terreno: *La composizione di questi terreni ha una struttura mista che varia dal sabbioso/ghiaioso al calcareo/argilloso.*

Esposizione: *Nord-est/sud-ovest*

Zona di produzione: *Questa varietà storica e autoctona è coltivata in tutto l'areale della Valtènesi.*

Il Gropello trova in questa zona un microclima perfetto, perché la sua delicata buccia è costantemente ventilata dalle brezze del Garda. Queste particolari condizioni, garantiscono un'ottimale maturazione e ne conservano la struttura aromatica.

Allevamento: *Spalliera con potatura a guyot metodo Simonit, 5/8 gemme per capo-frutto.*

Resa media: *110 qli/Ha*

Potenziale di invecchiamento: *8 anni*

Stagione *2024*: *Come ormai accade, anno dopo anno dal 2020, l'inverno 2024 è stato caratterizzato da temperature miti. L'inizio del germogliamento è avvenuto regolarmente in linea con i ritmi stagionali, con piogge abbondanti rispetto alle annate precedenti.*

Il periodo estivo ci ha regalato un clima favorevole, con una buona presenza idrica grazie alle insolite precipitazioni dei mesi di luglio e agosto. Questa presenza di piogge ha caratterizzato anche la fase di raccolta, imprimendo sicuramente caratteristiche uniche all'annata, come la persistenza della sensazione di acidità.

Inizio – fine raccolta: *22 Settembre – 25 Settembre*

Vinificazione: *Il Gropello segue la classica vinificazione in rosso. L'uva dopo la pigi-diraspatura fermenta direttamente in vasca, a temperatura controllata con lieviti selezionati e macerazione sulle proprie bucce. Durante i 15 giorni di fermentazione alcolica vengono effettuati rimontaggi e follature costanti per mantenere sommerso il cappello di vinacce. Al termine di questo processo avviene la svinatura e la separazione tra vino fiore e torchiato. In seguito inizia la fermentazione malo-lattica, che trasforma l'acido malico in acido lattico, donando al vino maggiore morbidezza. È necessario poi, un taglio preciso per bilanciare la parte di vino fiore con il torchiato, con l'obiettivo di equilibrarne la struttura con la giusta dose di tannicità. Una breve maturazione in acciaio fino alla primavera seguente, permette al Gropello di illimpidire naturalmente. Successivamente affina per 6 mesi in bottiglia.*

Aspetto Sensoriale: *Colore rosso rubino scarico con riflessi granati. All'olfatto esprime la principale caratteristica del Gropello: la spezia. Il bouquet evolve dal sentore di pepe nero al cuoio con un finale di marasca sotto spirito. Al gusto risulta vivace con una buona vena acida ed un finale addolcito dai tannini gentili dell'uva*

Abbinamenti: *Accompagna carni rosse grigliate o in umido, salumi speziati e formaggi di media stagionatura.*