



POSONE ROSSO SUP. SCOLARI

VITIGNO	Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera
TERRENO	Sabbioso-ghiaioso tipico delle colline moreniche gardesane, ricche di marna
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
RESA	70 q.li per ha
VENDEMMIA	Raccolta manuale a fine settembre
VINIFICAZIONE	Macerazione fermentativa sulle bucce a temperatura controllata. Affinamento in acciaio e successivamente in barriques da L 225 di rovere francese di primo e secondo passaggio con diversi gradi di tostatura.
ANALISI CHIMICA	Grado alcolico: 14% Vol. Residuo zuccherino: 5 g / L Estratto secco: 35 g / L
COLORE	Rosso rubino intenso, vivace e profondo
NASO	Richiamo intenso ai profumi di frutti maturi di sottobosco e mandorle tostate
BOCCA	Fresco e vellutato, regala rotonda armonia avvolgendovi a lungo con sapida struttura

