



Custodito in uno scrigno di legno
Kept in a wooden treasure trove



DENOMINAZIONE

Valtènesi Riviera del Garda Classico DOC



VITIGNO

Groppello, Barbera, Sangiovese e Marzemino



LAVORAZIONE

Leggera macerazione, fermentazione in tonneau di legno di rovere francese da 500 lt con legno di primo passaggio. La lavorazione continua con l'affinamento del vino in tonneau con legno di secondo passaggio.



VISTA

Colore rosa con venature perlate.



NOTE ORGANOLETTICHE

Fermentato e affinato in botti di legno per 12 mesi, rievoca la tradizione della Valtènesi di inizio Novecento. Dal gusto intenso, speziato e morbido, conserva il suo sapore molto più a lungo degli altri rosés.



DENOMINATION

Valtènesi Riviera del Garda Classico DOC



GRAPE VARIETY

Groppello, Barbera, Sangiovese and Marzemino



PRODUCTION PROCESS

Light maceration, fermentation in 500-liter French oak new tonneau. Processing continues with aging of the wine in second passage tonneau.



VIEW

Pink color with pearly veins.



TASTING NOTES

Fermented and aged in wooden barrels for 12 months, it evokes the Valtènesi tradition of the early 20th century. With an intense, spicy and smooth taste, it retains its flavor much longer than other rosés.



750 ml

Formati disponibili



2 Bicchieri
Gambero Rosso

