

GROPPELLO VISUAL 2023

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Cantine Scolari
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1929
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 85 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Familie Goffi
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Alessandro Schiavi
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Lugana
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Groppello (85 %), Barbera (5 %), Marzemino (5 %), Sangiovese (5 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
13,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
5,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
6,00
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
30,00
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
20,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
70,00
- ▶ **ph** (ph)
3,35
- ▶ **Enthält Sulfite** (Contains sulphites)
ja
- ▶ **Enthält Milch** (Contains milk)
nein
- ▶ **Enthält Ei** (Contains egg)
nein
- ▶ **Bio-zertifiziert** (Certified Bio product)
nein
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)
nein
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,75 l



GROPPELLO VISUAL 2023

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
-
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
k.A.
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Guyot
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
k.A.
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Kalk, Lehm
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
85 dz/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
k.A.
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
k.A.
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
Ende September
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
k.A.
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
k.A.
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
k.A.
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
-

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Normales Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
14-16° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fleisch: Rot / Käse: Mittelalt
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Frische Rotwein-Cuvée vom Gardasee. Im Glas präsentiert er sich mit einem leuchtenden, transparenten Rubinrot. Prägnantes weiniges Bukett mit floralen Noten und guter Intensität; am Gaumen kompakt und zupackend, angenehm leichte Tanninstruktur, vollmundig, würzig. Er kann leicht gekühlt serviert werden und passt dann hervorragend zu deftigen Gerichten mit gegrilltem und gebratenem roten Fleisch, aber auch zu mittelreifen Käsesorten und pikanten roten Würsten.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Via Nazionale 38
25082 Puegnago del Garda
Italien