VINO ROSSO

Ánder

L'Ánder l'è balánder.



Ánder è il nostro Riviera del Garda Classico Groppello, da uve Groppello coltivate in Valtènesi con un tocco di Marzemino. «L'Ánder l'è balánder», dice il dialetto: un rosso schietto e beverino.

Morbido e piacevole, di facile beva: un rosso adatto a ogni occasione.

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE	Riviera del Garda Classico Groppello DOP
UVAGGIO	85% Groppello, 15% Marzemino
RESA PER ETTARO	90–100 quintali
GRADAZIONE	13% vol
FORMATO	0,75 L
SERVIZIO	Servire a 16–18 °C.

DALLA VIGNA ALLA BOTTIGLIA

VINIFICAZIONE

Raccolta manuale in cassette, diraspatura con pigiatura minima degli acini, macerazione lunga e fermentazione alcolica con lieviti selezionati.

AFFINAMENTO

9 mesi in vasche di cemento, poi riposo in bottiglia.

NOTE DEGUSTATIVE

COLORE

Rubino intenso.

PROFUMO

Profumi eleganti di frutti di bosco maturi, con delicate note speziate.

GUSTO

Morbido, fruttato, dal tannino gentile.

ABBINAMENTI

Primi piatti • Carni bianche • Salumi • Formaggi di media stagionatura