

GROPPELLO ANFORA 2015



La speziatura del Gropello esce subito. Nel finale torna per l'ennesima volta la Salinità, timbro del Territorio.



UVE

Gropello



TERRENO

Morenico ciottoloso di terzo livello (300 mt slm) con alta concentrazione di calcare.



LAVORAZIONE

Fermentazione in acciaio con macerazione per un totale di 22 giorni e affinamento di due anni in anfora da 1600L di terracotta non smaltata. Lieviti indigeni. (filtrazione 3 micron). 2 anni circa di affinamento in bottiglia.



COLORE

Granato trasparente, cristallino, guarda ai toni aranciati.



PROFUMO

Il calice che più ne valorizza i toni dolci è il Bormioli INALTO. La speziatura del Gropello esce subito, unita ad aromi di frutti macerati, lavorati; escono le drupe, l'oliva nera, il nocciolo della pesca, a tratti manifesta resina di pino, lavanda secca, un misto tra bosco e prato. L'aroma giova di una certa ossigenazione.



PALATO

Al palato ha la freschezza balsamica in evidenza, l'acidità ancora ben strutturata, il corpo longilineo, affusolato ma per nulla remissivo. Nel finale torna per l'ennesima volta la salinità, timbro del territorio. Media lunghezza.



ALLEVAMENTO

Guyot monolaterale a 6 gemme.



RESA PER PIANTA

0,8 kg per pianta.



DENSITÀ PIANTE

4800 piante/ha.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire ad una temperatura di 15/16°C. Si consiglia l'utilizzo del calice Bormioli Inalto o Borgogna Zalto.



750 ml