

<b>Denominazione:</b>	Riviera del Garda Classico DOC
<b>Vitigni:</b>	Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera da agricoltura biologica
<b>Collocazione geografica:</b>	Valtenesi
<b>Altitudine:</b>	150 mt sul livello del mare.
<b>Tipologia di terreno:</b>	Morenico
<b>Sistema di allevamento:</b>	Guyot
<b>Età media delle viti:</b>	30 anni
<b>Densità di impianto:</b>	4000 viti per ettaro
<b>Vendemmia:</b>	Raccolta manuale a Settembre
<b>Vinificazione:</b>	Acclimatamento a temperatura ambiente, selezione accurata delle uve
<b>Pressatura:</b>	Molto soffice dall'uva diraspata
<b>Fermentazione:</b>	In vasche di acciaio inox a temperatura controllata
<b>Temperatura di fermentazione:</b>	15°C
<b>Durata della fermentazione:</b>	10/12 Giorni
<b>Affinamento:</b>	Permanenza in acciaio

<b>Appellation:</b>	<i>Riviera del Garda Classico DOC</i>
<b>Grape Varieties:</b>	<i>Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera from organic agriculture</i>
<b>Vineyard Location:</b>	<i>Valtenesi</i>
<b>Altitude:</b>	<i>150 metres (492 Feet) above sea level</i>
<b>Soil Characteristics:</b>	<i>Morainic soil</i>
<b>Training System:</b>	<i>Guyot</i>
<b>Average Age Of The Vines:</b>	<i>30 years</i>
<b>Density Of Planting:</b>	<i>4000 vines/Hectare (9880 vines/Acre)</i>
<b>Harvest:</b>	<i>Manual harvest in September</i>
<b>Vinification:</b>	<i>Acclimatization at room temperature, careful selection of grapes</i>
<b>Pressing:</b>	<i>Very soft pressing of destemmed grapes</i>
<b>Fermentation:</b>	<i>In temperature controlled stainless steel tanks</i>
<b>Fermentation temperature:</b>	<i>15°C</i>
<b>Length Of Fermentation:</b>	<i>10/12 days</i>
<b>Ageing:</b>	<i>In stainless steel tanks</i>



## VALTENESI

*Riviera del Garda Classico Dop*

