

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

Appellation:	<i>Riviera del Garda Classico DOC</i>
Grape varieties:	<i>Groppello, Marzemino, Sangiovese and Barbera, grown organically</i>
Vineyard location:	<i>Valtènesi</i>
Altitude:	<i>150 metres (492 feet) above sea level</i>
Soil characteristics:	<i>Morainic</i>
Training system:	<i>Guyot</i>
Average vine age:	<i>30 years</i>
Planting density:	<i>4,000 vines/hectare (9,880 vines/acre)</i>
Harvest:	<i>By hand in September</i>
Vinification:	<i>Thermal conditioning at room temperature, careful selection of grapes</i>
Pressing:	<i>Very soft pressing of destemmed grapes</i>
Fermentation:	<i>In temperature-controlled stainless steel tanks</i>
Fermentation temperature:	<i>15°C (59°F)</i>
Length of fermentation:	<i>10-12 days</i>
Ageing:	<i>In stainless steel tanks</i>



VALTENESI

Riviera del Garda Classico Dop

