



# Groppello di Mocasina

**Riviera del Garda classico**  
**Denominazione di Origine Controllata**  
**GROPPELLO DI MOCASINA**

*Elegante e delicato, fruttato e floreale, minerale e leggermente speziato con l'invecchiamento, il Mocasina è il cardine della nostra produzione in quanto ottenuto dal biotipo di Groppello autoctono di Mocasina, frazione del comune di Calvagese della Riviera.*



**GRAPES:**

Groppello di Mocasina 100%

**WINE-GROWING AREA:**

Mocasina

**SOIL:**

Moraine

**TRELLISING SYSTEM:**

Guyot

**YIELD PER HECTARE:**

85 q.li/ha

**Technical notes:**

Rosso rubino acceso, molto vivo.

Eleganti profumi di frutta a bacca rossa come la ciliegia, lamponi, fragoline di bosco e mirtilli accompagnate da note floreali di rosa e violetta.

Morbido e vellutato, magro dalla struttura lieve, ha una trama tannica molto fine, bassa acidità e una grande sapidità.

**Pairings:**

Given its fine characteristics, it is a red wine that loves simple white and red meat dishes, roasts, risotto, local salami, fresh or medium-aged cheeses.

**Alcohol:** 12,5% vol

**Serving temperature:** 14-16° C

**La Torre Azienda Agricola**

Via Torre, 1, 25080 | Calvagese della Riviera BS | T. 030 601034 | [info@pasini-latorre.com](mailto:info@pasini-latorre.com)