



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.



UVAGGIO:

Groppello di Mocasina 100%

ZONA VITICOLA:

Mocasina

TERRENO:

Morenico

FORMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot

PRODUZIONE:

85 q.li/ha

Caratteristiche:

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.

Abbinamenti:

Viste le sue caratteristiche fini, è un rosso che ama le carni bianche e rosse non eccessivamente succulente, arrostiti, risotti, salumi nostrani, formaggi freschi o mediamente stagionati.

Grado alcolico: 12,5% vol

Temperatura di servizio: 14-16° C

La Torre Azienda Agricola

Via Torre, 1, 25080 | Calvagese della Riviera BS | T. 030 601034 | info@pasini-latorre.com