



Rosso del Cuntì

Riviera del Garda classico
Denominazione di Origine Controllata
ROSSO SUPERIORE

Rosso Superiore ottenuto dall'uvaggio storico della Riviera del Garda Classico, utilizzando in percentuale maggiore il Marzemino, raccolto tardivamente, rispetto al Gropello, Sangiovese e Barbera. Di buon corpo ma amabile al contempo, fruttato e speziato, deriva da parcelle di alcuni vigneti collinari a migliore vocazione vinicola per un rosso importante e da medio invecchiamento.

UVAGGIO:

Marzemino 60%, Gropello di Mocasina 20%,
Barbera 10% Sangiovese 10%

ZONA VITICOLA:

Mocasina

TERRENO:

Morenico

FORMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot

PRODUZIONE:

80 q.li/ha

Caratteristiche:

Rosso rubino carico con riflessi granata, poco penetrabile. Naso complesso e variegato, dal tannino etereo con profumi di frutta a bacca nera come mora di rovo, amarena, ribes nero con una nota speziata di cannella e pepe nero. Rosso di buon corpo, dalla struttura elegante e lineare. Ha un tannino avvolgente e ben integrato con la mineralità e la buona alcolicità. Grande armonia e rotondità, con un retrogusto che richiama il naso fruttato.

Abbinamenti:

Predilige piatti succulenti a base di carni rosse come spiedo bresciano, tagliata di manzo, stufati e stracotti. Ottimo anche con salumi nostrani, cacciagione e formaggi stagionati

Grado alcolico: 13% vol

Temperatura di servizio: 16-18° C



La Torre Azienda Agricola

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