



Vino	IL VALTÈNESI DA UVE GROPPELLO
Tipo	Valtènesi doc
Proprietà	Famiglia Pasini
Enologo	Nico Danesi
Cantiniere	Luca Pasini - Riccardo Richiedei
Vignaiolo	Luca Pasini
Agronomo	Pierluigi Donna
Estensione vigneti	12 Ha
Composizione terreno	Calcereo argilloso di origine morenica con discreta dotazione di scheletro
Resa uva/HA	80 q
Resa uva/vino	65%
Produzione annua	45.000 bottiglie
Forma di allevamento	Guyot
Uve da cui deriva	Diverse selezioni clonali di Gropello Gentile e di Mocasina
Ripartizione affinamento	Fermentazione e affinamento in acciaio inox
Affinamento in bottiglia	almeno 3 mesi
Alcool	12,0% vol.
Acidità totale	5,60 gr/l
Estratto secco	29,7 gr/l
Colore	rosso granato
Profumo	fragola, lampone e mirtillo di stupenda maturità e notevole ampiezza
Gusto	Sapido ed equilibrato, persistente nei suoi tannini morbidi, con un lungo finale armonico.
Temperatura di servizio	15-17° C
Abbinamento	Arrosti, grigliate, spiedi e formaggi saporiti
Note/Curiosità	E' il più tipico dei vini della Valtènesi, vinificato con un contatto pellicolare di 12-15 giorni, con frequenti rimontaggi, per estrarre dalla buccia sottile dell'acino la sua forza gentile ed elegante. È un vino unico, capace di unire la morbida tannicità persistente del suo frutto ad una straordinaria bevibilità.