

GARDA CLASSICO ROSSO DOC

Dunant

P O D E R E

S E L V A  C A P U Z Z A



Annata 2012
Vintage – Jahrgang

Vitigno 70 % Gropello, 10 % Barbera, 10 %
Varietal profile – Rebsorte Sangiovese, 10 % Marzemino

Resa per Ettaro 7000 Lt.
Yield per hectare – Ertrag pro Hektar

Vendemmia Manuale
Picking – Lese Manual – Von Hand

Vinificazione
Production – Ausbauart In Acciaio – Stainless – Im Stahltank

Prima annata prodotta 1978
First vintage produced – Erstmals erzeugt

Principali riconoscimenti ricevuti nel corso degli anni
Main awards received over the years – Wichtigste Auszeichnungen im Laufe der Jahre

2 bicchieri Gambero Rosso
Oscar Qualità & Prezzo Gambero Rosso
Bere Bene Low Cost Gambero Rosso
Luca Maroni 88
3 bottiglie Espresso

Prodotto dall'antico e saggio uvaggio composto da Gropello, Marzemino, Sangiovese e Barbera. Dal colore rosso rubino brillante e luminoso, ha profumi intensi di frutta rossa bilanciati da sentori di spezie. Al gusto è armonico e delicatamente intenso dai gradevoli ed equilibrati tannini.

Produced from the traditional blend of Gropello, Marzemino, Sangiovese and Barbera this Rosso is the classic red wine of the Garda Lake. This easy drinking red wine offers an exuberant red fruit character with soft and round palate balanced by the lively acidity. It is a testament of how a light red

wine can be enjoyable when power would be out of place .

Aus Gropello, Marzemino, Sangiovese und Barbera besteht dieser Rotwein. Seine rubinrote Farbe leuchtet intensiv; er ist weich und rund im Geschmack. Die leichte und typische Würzigkeit und seinen rassigen Charakter erhält er vor allem durch den Marzemino und Gropello.

Alcool <i>Alcohol – Alkohol</i>	12,50%
Residuo zuccherino <i>Residual sugar – restzucker</i>	6 g/l.
Acidità <i>Total acidity – Sure</i>	5,3 ‰
Estratto non riduttore <i>Extract – Extrakt</i>	25 g/l.
Temp. di servizio <i>Recommended serving temperature – Genusstemperatur</i>	18-20 °C
Invecchiamento Potenziale <i>Potential Ageing – Alterungspotential</i>	3/8 Anni

