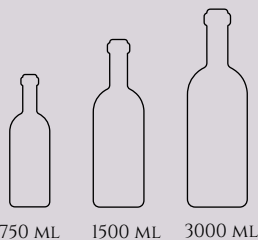




Azienda Agricola e Cantina
FRANZOSI



VALTÈNESI RIVIERA DEL GARDA CLASSICO "SELEZIONE BRUNO FRANZOSI"

DENOMINAZIONE: Valtènesi Riviera del Garda Classico

VITIGNI: 50%Groppello, 50% Marzemino, Barbera, Sangiovese e Rebo.

TERRENO: Morenico, calcareo

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA: Puegnago del Garda, Valtènesi

SISTEMA DI ALLEVAMENTO : Guyot

VENDEMMIA: raccolta manuale effettuata a fine Settembre

VINIFICAZIONE: Pigiadiraspatura dell'uva, fermentazione tradizionale in vinificatori a temperatura controllata, prolungata macerazione con le bucce.

MATURAZIONE: affinamento del vino per 6 mesi in botte grande e una parte in barrique, ulteriore affinamento in acciaio e in bottiglia.

NOTE DEGUSTATIVE: Colore rosso rubino. Profumo intenso fruttato, con note di amarena, mirtillo, speziato. Il gusto è fruttato, sapido, di corpo, armonico, tannini morbidi, finale lungo e persistente.

ABBINAMENTO: carni rosse grigliate, arrosti, selvaggina, formaggi stagionati.

VALTÈNESI RIVIERA DEL GARDA CLASSICO "SELEZIONE BRUNO FRANZOSI"

APPELLATION: Valtènesi Riviera del Garda Classico.

GRAPES: 50%Groppello, 50% Marzemino, Barbera, Sangiovese e Rebo.

SOIL: Morainic, calcareous

VINEYARD LOCATION: Located in Valtènesi, Puegnago

TRAINING SYSTEM: Guyot

HARVEST: End of September, handpicking

VINIFICATION: After harvesting and manual selection of the grapes in the cellar are crushing-stemmed, skin maceration is done in stainless steel tanks, and usually takes between 8 and 10 days with several daily pumping. It is normally favored malolactic fermentation.

MATURATION: In early winter, the wine is racked into French oak barrel and barriques of second and third step lightly toasted where it matures around 6 months depending on the vintage. After assembly is bottled, so the wine rests for a year in steel and in the bottle before being put on sale.

DESCRIPTION: Bright ruby red color, intense, with notes of red fruits (cherry, blackberry) and a hint of spice. Warm, with soft tannins, long and persistent finish.

SERVING SUGGESTIONS: Excellent with red grilled and roasted meat, venison and cheese.

VALTÈNESI RIVIERA DEL GARDA CLASSICO "SELEZIONE BRUNO FRANZOSI"

BEZEICHNUNG: Valtènesi Riviera del Garda Classico.

REBSORTEN: 50%Groppello, 50% Marzemino, Barbera, Sangiovese e Rebo.

BODEN: Moränen, kalkhaltigen

HERKUNFT: Valtènesi

ERZIEHUNGSSYSTEM: Guyot

ERNT: October, Handlese

BEREITUNG: sanfte Pressung der Trauben, Gärung bei kontrollierter Temperatur in Edelstahl tanks, Ausbau während rund vier Monaten auf der feinen Hefe.

REIFUNG: Im Winter wird der Wein in französische Eichenfässer und Barrique, wo er reift um 6 Monate je nach dem Jahrgang. Nach der Abfüllung wird der Wein für 6 Monate in Stahl und in der Flasche gelagert, bevor er in den Handel kommt.

BESCHREIBUNG: Intensive, rubinrote Farbe. Sauberes sortentypisches Aroma (Geruchsnoten von roten Beeren, Kirsche, Brombeere und Pflaume) und würzigen Noten.

Der Geschmack ist weich, warm, rund mit langem Nachhall.

EMPFOHLENE SPEISEN: Ausgezeichnet mit rotem gegrilltem und gebratenem Fleisch, Wildbret und Käse.

CANTINE FRANZOSI DI FRANZOSI BRUNO E FIGLI S.A.S.

Via XXV Aprile, 6 25080 Puegnago del Garda BS Italy

Tel./Fax 0039 0365 65 13 80 Vat no. 0317770983

www.cantinefranzosi.it info@cantinefranzosi.it