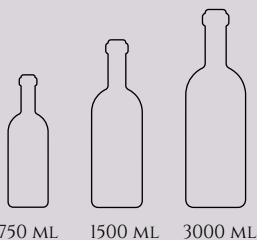




Azienda Agricola e Cantina
FRANZOSI



GARDA CLASSICO ROSSO SUPERIORE "PRIVILEGIO" DOP

DENOMINAZIONE: Garda Classico Rosso Superiore Dop

VITIGNI: 50% Groppello and 50% Marzemino, Barbera, Sangiovese

TERRENO: Morenico, calcareo

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA: Puegnago del Garda, Valtènesi

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: Raccolta manuale effettuata a metà Ottobre selezionando i migliori grappoli.

VINIFICAZIONE: Pigliadiraspatura delle uve. Il mosto viene pompato direttamente nei vinificatori dove, opportunamente inoculato con lieviti selezionati, inizia a fermentare mantenendo il contatto bucce-mosto. Questo contatto, incrementato da rimontaggi programmati, permette l'estrazione del colore. La fermentazione si svolge a temperatura controllata (27-28°C) e dura 8 giorni, durante i quali lo zucchero presente nell'uva si trasforma in alcool. Completato questo processo si attua la svinatura, ovvero la separazione del vino fiore dalle vinacce fermentate. Fermentazione malolattica in acciaio.

MATURAZIONE: Affinamento del vino per almeno 18 mesi in botte grande e una parte in barrique, ulteriore affinamento in acciaio e bottiglia.

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

ABBINAMENTO: Arrostiti, selvaggina da pelo, formaggi stagionati o da solo come vino da meditazione.

GARDA CLASSICO ROSSO SUPERIORE "PRIVILEGIO" DOP

APPELLATION: Garda Classico Rosso Superiore Privilegio Dop

GRAPES: Groppello, Marzemino, Barbera and Sangiovese

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 20 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.

GARDA CLASSICO ROSSO SUPERIORE "PRIVILEGIO" DOP

BEZEICHNUNG: Garda Classico Superiore Dop

REBSORTE: Groppello, Barbera, Marzemino und Sangiovese

BODEN: Moränen, kalkhaltigen

HERKUNFT: Valtènesi

ERZIEHUNGSSYSTEM: Guyot

ERNTE: 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 24 Monate je nach dem Jahrgang. Nach der Abfüllung wird der Wein für ein Jahr in Stahl und in der Flasche gelagert, bevor er in den Handel kommt.

BESCHREIBUNG: Dichte kirschrote Farbe. Komplexes, konzentriertes Fruchtaroma; fruchtig (Pflaumen, Kirsche, schwarze Johannisbeere, Brombeere), würzig (Zimt, Kakao, Nelken und Pfeffer) und blumig, mit einer eleganten Holznote. Kraftvoller, gradliniger Ansatz; dicht und lang im Gaumen. Lange anhaltendes und fruchtiges Finale.

EMPFÖHLENE 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