

AZIENDA AGRICOLA AVANZI

Rosso Superiore Riviera Del Garda Classico DOC

90% Gropello, 10% Rebo

Italie, Lombardie



AVANZI, c'est une famille de viticulteurs de père en fils depuis 1931 ! Le domaine de 50 hectares en tout se trouve sur le bord du Lac de Garde avec des parcelles sur 4 communes différentes. Chaque cépage est planté sur le terroir le plus approprié à savoir le Trebbiano sur des sols argileux à Sirmione et les cépages rouges tels que le Gropello sur les collines douces morainiques avec sol calcaire et un fort pourcentage de sable et de limon.

Les vignes de Gropello se situent en Valtenesi (Polpenazze del Garda, Manerba del Garda) sur des sols majoritairement calcaires, adaptés à ces 2 cépages autochtones.

La vendange et la sélection des raisins sont manuelles, la fermentation dure une douzaine de jours en cuve acier. S'en suit un élevage de 12 mois en fûts de 2^{ème} et 3^{ème} passage, enfin un repos de 6 mois en bouteille.

Robe : Rouge rubis

Arômes : vin élégant et intense, avec des notes épicées, de fraises des bois et de fruits mûrs.

En bouche : velouté, avec des tannins doux et équilibrés. Harmonieux avec une longue persistance.

Alcool : 13%

Servir à 16°C

Excellent avec des viandes rouges ou grillées, des ragoûts et des fromages affinés.