



GROPPELLO

VINO:	100% Gropello di Breganze
DENOMINAZIONE:	VENETO IGT
PROVENIENZA:	Colle di Santa Lucia a Breganze
TERRENO:	Collina vulcanica
TIPOLOGIA:	Secco

VINIFICAZIONE: vendemmia con cassette da 5kg di grappoli scelti, lasciati a riposare in locale areato per 10/15 giorni. L'uva viene poi diraspata totalmente e pigiata. Lasciata a macerare per 9 giorni con follature e rimontaggi frequenti. Affinato in vasche di acciaio inox con fecce fini in sospensione e fermentazione malolattica spontanea.

CARATTERISTICHE: rosso importante dal colore rubino carico tendente al granato, con sentori di frutta ben matura di sottobosco, tannico in bocca. In "Vite e vino nel medioevo da fonti veronese e vicentine" Maroso e Varanini testimoniano la presenza del groppello sul territorio di Breganze già nel trecento, mentre Aureliano Acanti nel 1754 in "Roccolo ditirambo" fa una lunga descrizione in versi sulle qualità del vino groppello, presente a Breganze e sulle colline limitrofe. Si pensa che il nome abbia una derivazione veneta dal verbo "ingropare" cioè legare le gengive, dovuta al fatto che il vino presenta con una spiccata tannicità. Il Gropello accompagna bene carni rosse come l'oca, spezzatino di testa, selvaggina saporita, carni succulente, si presta all'invecchiamento.

Temperatura di servizio: 16°C