

## Castelline Valtènesi

Denominazione Origine Controllata

---

*Vitigno Gropello Gentile dal caratteristico grappolo serrato, con acini molto piccoli e con buccia sensibilmente sottile e fragile. Sicuramente è il vitigno più rappresentativo di tutta la Riviera del Garda, coltivato già in epoca romana nella conosciuta Valtènesi. Vendemmia manuale con selezione in pianta. Vinificato in rosso nella maniera più tradizionale con parziale affinamento in pieces di rovere.*

**Vitigni:** Gropello Gentile.

**Colore:** Rosso rubino tenue con leggeri riflessi granati.

**Profumo:** Intenso di viola, salvia, mela cotogna, pepe e legno d'ulivo.

**Sapore:** Sapido, armonico ed elegante, tipico delle uve Gropello, buona persistenza e sensazione retro gustativa.

**Longevità:** 4-5 anni.

**Temperatura consigliata:** 16-18 °C.



0,75 lt



0,375 lt