

Maim Valtènesi

Denominazione Origine Controllata

Il Gropello è un vecchio vitigno presente in Valtènesi già nel 1250.

Costaripa dal 1990 lo ha vinificato nella più consolidata tradizione. Maim è evoluto per 12 mesi in piccole botti di rovere.

Imbottigliato nella seconda primavera successiva alla vendemmia, riposa poi in bottiglia per affinamento almeno 10 mesi.

Vitigni: Gropello Gentile.

Colore: Rosso rubino con leggeri riflessi granati.

Profumo: Apre intenso di viola, di frutta ben matura e di sottobosco a bacca piccola, rotondo nelle spezie, equilibrata sensazione di pietra focaia, pepe e legno d'ulivo.

Sapore: Di eccellente equilibrio con tannini dolci, ampi che supportano il velluto a la gentilezza tipica della varietà. Completo il sapore in ogni sua parte.

Longevità: 8-10 anni.

Temperatura consigliata: 16-18 °C.

