

http://www.fondoambiente.it/upload/oggetti/Provenza_garda_doc_classico_rosso_tenuta_maiolo.pdf



Tenuta Maiolo Garda D.O.C. Classico Rosso

Vitigno: Groppello, Sangiovese, Barbera e Marzemino.

Fragranza: Fresco, giovane e spiritoso, ricco di frutti rossi e frutti di bosco.

Volume alcolometrico: 13% Vol

Temperatura di servizio: 16 - 18° C

Accostamenti:

Pasta con sughi di ragù e grigliate di carne, formaggi semifreschi a pasta dura.

Questo vino Garda Classico Rosso D.O.C. proviene dalle uve coltivate nella zona a sud del Lago di Garda, fra Desenzano del Garda e Salò. È un uvaggio di quattro uve e precisamente: Groppello, Barbera, Marzemino e Sangiovese. Vinificato con una sosta di circa 10 giorni in vasche d'acciaio inox, viene commercializzato dopo circa otto mesi dalla vendemmia. Vino di facile beva di media struttura, indicato in abbinamento con pollame, carni rosse alla brace e salumi all'italiana. La produzione è di circa 40.000 bottiglie.

This Garda Classico Rosso D.O.C. red wine comes from grapes that are grown in the southern area of Lake Garda, between Desenzano del Garda and Salò. It is a blend of four grapes, more precisely: Groppello, Barbera, Marzemino and Sangiovese. It is produced over a period of about 10 days in stainless steel vats and is marketed around eight months after harvesting. It is a wine that is easy to drink, with a medium structure, and is ideal for accompanying poultry, grilled red meat and Italian cold cuts. Production is around 40,000 bottles a year.

Grapevine: Groppello, Sangiovese, Barbera e Marzemino.

Fragrance and taste: Fresh, young, with a rich fragrance of red fruits

Alcoholic volume: 13% Vol

Serving temperature: 16 - 18° C

Serving Suggestions: Pasta with meat Bolognese sauce, grilled red meat, fresh and galf strong cheese.

Safra 2009. Churrasco de Dia das Mães com a Família. Almoço em 10/05/2015.