



»Gropello« Riviera del Garda Classico

Cantrina

Gropello. Die autochthone rote Rebsorte des Gardasees. Dickschalig und spätreifend bringt sie rubinrote Weine hervor, deren Alkoholgehalt selten mehr als 13 Volumenprozent erreicht. So reinsortig wie hier, wird sie nur selten vermarktet, sie verschwindet meist anonym in modisch dunkelfarbigem Cuvées, die leichter verkäuflich sind als die spannend eigenständige, aber weitgehend unbekannte Rebsorte mit ihrer eher hellen Farbe.

Bei Cristina Inganni auf den Hügeln des Valtènesi, einer Region zwischen dem Westufer des Gardasees und der Stadt Brescia in der Lombardei, wächst Gropello zu einem der trinkfröhlichsten Rotweine heran, den Norditalien zu bieten hat. Gekeltet aus Gropello Gentile zu 90% und Gropello di Mocasina. Die kleinen Beeren und dicken Schalen des Jahrgangs inspirierten Cristina zu maximal schonender Extraktion. Sie erntete früher, kelterte mit nur kurzer Maischestandzeit und verzichtete auf mechanische Extraktion. So präsentiert sich ihr Gropello 2023 als hinreißend süffiger Rotwein in Farbe und Stil eines Pinot Noir. Im Duft transparent und ätherisch, sanft und intensiv, dunkle Beeren und sommerliche Kräuterwürze, Pfeffer und gegrilltes Fleisch, Wacholder und Lorbeer. Auf der Zunge lebendig und animierend, sanft, seidig und hinreißend natürlich. Gesunde Farbe, die typisch herben, zartbitteren Gerbstoffe als Merkmal der Rebsorte, hier auf der weichen Seite agierend. Trinkfluß, frisch und fröhlich, unverwechselbar pfeffrig und unbeschwert unkompliziert, aber auch belebend eigensinnig und charaktervoll. Auf seine Art ein großer Wein und ein exzellenter Speisenbegleiter, auch zu deutscher Regionalküche in ihrer ganzen Bandbreite an Gemüse, Fleisch und Saucen. Leicht kühl servieren.

Alkohol: 13 Vol %
 Trinkbar ab: sofort
 Optimale Reife: - 2026+
 Restzucker: 1,0 g/l
 Bewirtschaftung: Biologisch
 Ausbau: Edelstahltank
 Boden: Sand/Lehm/Geröll
 Besonderes: 90% Gropello gentile, 10% Gropello Mocasina
 Dekantieren: 1
 Vergärung: Spontan | Naturhefe
 Verschlussart: Alternativkork
 ManVuin®: Ja
 Schwefel: Ja
 Schönung: Leichte Filtration
 pH-Wert: 3,6

0,75l

IVR24700



www.weinhalle.de