



*Le Sincette*  
Azienda Agricola Biodinamica



# GROPPELLO 2020

## Riviera delle Garda Classico DOC

Spécialité par lot - Biodynamie

**Région:** Lombardie

**Cépages :** 100% Gropello Gentile

**Vinification :** Raisins cueillis à la main de leur petit vignoble de 3 hectares près de Picedo dans le district de Polpenazze del Garda. La fermentation a lieu dans de petites cuves de béton et fûts de chêne avec les levures naturelles. Après une macération de 8/10 jours, le vin est séparé des peaux et la fermentation est lentement complétée en amphores. Après un affinage de 4 mois, le vin est mis en bouteille et affinée pendant 3 mois avant la mise en marché...

**Dégustation :** Couleur rouge rubis brillante; arômes intenses de fruits rouges, framboises et groseilles, sur un fond floral qui rappelle légèrement les violettes et roses séchées; en bouche, des saveurs fruitées et florales sur des tanins souples et bien soutenu par la fraîcheur naturelle de ce vin.

**Service :** Un vin idéal pour tous les repas, il se marie bien avec les viandes grillées, la volaille, les charcuteries et les fromages affinés à pâte semi-fermes.

**Taux d'alcool :** 13% Alc. Vol.

**Code SAQ :** 14970411  
**Prix particulier :** 30,25\$  
**Prix Licencié :** 26,31\$  
**Uvc :** 6

