

FAMIGLIA OLIVINI®

VIGNAIUOLI DAL 1970

IL GUARDIANO

GROPPELLO, MARZEMINO, SANGIOVESE, BARBERA

La composizione delle uve Gropello, Marzemino, Barbera e Sangiovese con un'accurata metodologia di vinificazione permettono di concentrare ed evidenziare al massimo le caratteristiche di questo vino dal colore vivace tendente al violaceo di buona struttura su una base vellutata ed armonica con profumi intensi che ricordano i frutti di bosco.

DENOMINAZIONE DI ORIGINE

IGT

UVAGGIO

Gropello, Marzemino, Sangiovese, Barbera

RESA PER ETTARO

100 quintali

VINIFICAZIONE

Raccolta manuale in cassette, diraspatura delle uve con minima pigiatura degli acini, macerazione a temperatura controllata, fermentazione alcolica operata da lieviti selezionati, fermentazione malolattica completa.

ANALISI CHIMICA

Grado alcolico 13% vol; Acidità totale 5,5 g/l; Zuccheri residui 3,0 g/l.

ANALISI ORGANOLETTICA

Colore vivace tendente al violaceo, profumi intensi ricordano i frutti di sottobosco, al gusto si denota una buona struttura su una base vellutata ed armonica.

ABBINAMENTI

Accompagna primi piatti a base di ragù, le carni rosse non troppo elaborate, salumi e formaggi a pasta dura. Ottimo con grigliate di carne e con la tinca al forno.

