



# Grappolo d'Oro

## Rosso



**Classificazione:** *Passito del Veneto I.G.P.*

*(Indicazione Geografica Protetta)*

**Vitigni:** *Marzemino, Teroldego*

**Sistema di allevamento:** *Guyot*

**Produzione per ettaro:** *40 q/ha (di uva passita)*

**Tipo di raccolta:** *manuale*

**Tecnica di vinificazione:** *appassimento delle uve sulla pianta, delicata diraspatura e pigiatura delle uve, fermentazione a contatto con le bucce per 15 giorni c.a. a temperatura controllata (20°C).*

**Affinamento:** *1 anno in barrique.*

**Colore:** *rosso rubino molto intenso con riflessi leggermente granati, molto consistente.*

**Profumo:** *molto intenso, complesso e fine, fruttato, floreale.*

**Sapore:** *dolce, morbido, vellutato, fresco, corposo.*

**Gradazione alcolica:** *13,5%.*

**Periodo di consumo ottimale:** *da 1 a 5 anni.*

**Temperatura di servizio:** *stappare la bottiglia qualche minuto prima e servire a 16 - 18°C.*

**Abbinamenti gastronomici:** *torta sacher e in genere tutti i dessert a base di cacao e cioccolato. Ottimo anche da meditazione o per serate in amicizia.*



**BERGAMINI**  
Azienda Agricola