



AZIENDA AGRICOLA L'ULIF
Biologica dal 1989
Via Montezalto 14
25080 Polpenazze del Garda (BS)
Tel e fax +39 0365674969
Mobile +39 335 7072669

ADAGIO

Denominazione: Garda Classico D.O.C. Rosso.

Annata: 2016.

Certificazioni: Vino biologico e biodinamico Demeter.

Vitigno: Groppello 50%, Marzemino 25%, Sangiovese 10%, Barbera 15 %.

Tipo di coltura: Guyot.

Produzione: 85 hl per ettaro.

Tipo di vinificazione: vinificazione in rosso tradizionale.

Fase di imbottigliamento: il vino viene filtrato per renderlo stabile senza l'utilizzo di sistemi filtranti di sintesi.

Servizio e Abbinamento: servire in bicchieri a calice largo a temperatura 12-14°C – in abbinamento a piatti a base di verdure cotte, formaggi e carne.

Colore: rosso rubino, brillante.

Odore: vinoso, caratteristico, da giovane può essere fruttato in seguito anche speziato.

Sapore: sapido, caratteristico, fine con salinità caratteristica ed eventuale retrogusto ammandorlato.

Titolo alcolometrico volumico totale: 12% vol.

Estratto secco totale: 25 mg/litro.

Anidride solforosa: <5 mg/litro.