



## »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 dunkelfarbigen Cuvées, die leichter verkäuflich sind als die spannend eigenständige, aber weitgehend unbekannt 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. Gekeltert 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 2022 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: Edeltank  
Boden: Sand/Lehm/Geröll  
Besonderes: 90% Gropello gentile, 10%  
Gropello Mocasina  
Dekantieren: Ja  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Alternativkork  
ManVuin®: Ja  
Schwefel: Ja  
Schönung: Leichte Filtration  
pH-Wert: 3,6

0,75l  
IVR23700



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)