

Place  
aux  
vins

ITALIE



## AZIENDA AGRICOLA PASINI SAN GIOVANNI LAC DE GARDE IL VALTÈNESI



### Cépages :

Gropello : cépage autochtone qui trouve son habitat idéal sur les collines lombardes du lac de Garde.



### Terroir :

Argile calcaire d'origine morainique.



### Vinification :

Fermentation et élevage en cuve inox. Il est le plus typique des vins de Valtènesi, vinifié avec un contact avec la peau de 12 à 15 jours, avec des remontages, pour extraire de la peau fine de la baie sa force douce et élégante.



### Dégustation :

Fraise, framboise et myrtille merveilleusement mûres donnent une belle amplitude. Goût savoureux et équilibré, persistant dans ses tanins doux, avec une longue finale harmonieuse, douce et persistante.



### Accords mets /vin :

Il doit être servi à 16-18 ° C, avec des viandes grillées, des brochettes et des fromages savoureux.