



Furletti Gabriele
CANTINA

Griné

Vino rosato ottenuto dall'assemblaggio dei vitigni Pinot grigio, Pinot nero e Rebo, espressione stilistica e territoriale della nostra realtà. Le uve impiegate vengono vendemmiate manualmente sotto attenta cernita sulle zone collinari e pedecollinari circondanti Riva del Garda. Partendo da una materia prima di alta qualità arriviamo ad ottenere un vino fresco, armonico e delicato che esprime l'autenticità del territorio dolomitico.

Vino

Linea: Classica

Denominazione: IGT Dolomiti Rosso

Varietà: 50% Merlot, 30% Rebo, 20% Cabernet Franc

Resa: 60 hl/ha

Vinificazione

Le uve vengono pigiadiraspate e sostano in pressa qualche ora per svolgere una macerazione prefermentativa in modo da estrarre dalle bucce una delicata colorazione. Il mosto che ne esce sedimenta naturalmente prima che abbia inizio la fermentazione alcolica a temperatura controllata in cisterne d'acciaio inox. L'affinamento prosegue per 6-7 mesi sui lieviti fini e si conclude con l'assemblaggio finale e l'imbottigliamento.

Zona di produzione

Zona di provenienza: Garda Trentino

Altitudine: 100 - 500 m s. l. m.

Esposizione: Est - Sudest

Terreni: medio impasto - argillosi ad alto contenuto calcareo

Forma di allevamento: Guyot

Carattere del vino

Colore: rosa cerasuolo lucente

Profumo: note fruttate che richiamano la fragola e la pesca contornate da un bouquet di rose che dona armonia e carattere al vino.

Sapore: anche al palato si avverte l'aroma fruttato che conferisce a questo vino eleganza e vivacità. Il profilo organolettico scaturisce da un gioco di morbidezza, succosità e mineralità.

Abbinamenti

Griné è un vino rosato che si presta ad essere abbinato sia al pesce che a carni delicate. Variando la temperatura di servizio può accompagnare dall'insalata di mare fino alla tartare di carne salada, piatto tipico del territorio Garda Trentino.



Linea classica