



RIVIERA DEL GARDA CLASSICO ROSSO DOC 2022 "IL POGGIO"

Vitigni utilizzati: Gropello (autoctono) 30%, Marzemino 30%, Sangiovese 10%, Barbera 30%

Provenienti dai vigneti: Monte Lupo (25 anni), vendemmia metà ottobre 2022

Composizione del terreno: Calcareo - Argilloso

Sistema di allevamento: Archetto Semplice

Impianto: 3500 vigne/ha

Resa per ettaro: 90 quintali massimo

Tipo di vinificazione: in acciaio

Affinamento: macerazione sulle bucce 15 gg.,

Evoluzione: in acciaio per 8 mesi con malolattica

Grado alcolico: 13,5%

Acidità totale: 4.70

pH: 3.85

Estratto secco: 30.1 g/l

Residuo zuccherino: 1,9 g/l

Solforosa totale: 65 mg/l

Bottiglie Prodotte: 6.700 imbottigliate 05.2023

Loc. Cobue Sopra
25010 Pozzolengo (BS)
tel/fax 030 9108319
www.cobue.it - info@cobue.it