

Gropello di Revò

Un vino considerato la “memoria enoica” del Trentino, ottenuto da Gropello, antico vitigno della Val di Non, viti “salvate” dalla massiccia espansione della frutticoltura nonesa. Un rosso intenso, scuro, marcato in ogni sua componente. Ha un forte impatto olfattivo, sentori quasi selvatici di uva matura, mentre in bocca si rivela altrettanto deciso, tannico, apparentemente rustico, ma con un finale allettante e lunga fluidità, per un vino in grado di conservare nel tempo la sua storica impronta.



Fotografo: www.ansgarpudenz.de
Design: www.suessdesign.com



| | |
|---------------------------------|---|
| Vitigno | Gropello di Revò |
| Collocazione | A revò 650 m s.l.m., sulle sponde del lago di S. Giustina con esposizione sud-ovest |
| Composizione del terreno | Dolomia |
| Sistema di allevamento | Guyot |
| Resa | 40 hl/Ha |
| Vinificazione | In rosso; macerazione per tre settimane a temperatura di 28°/30° C |
| Maturazione | In acciaio e bottiglia |

Azienda Agricola Pravis - I-38076 Lasino (TN) - T +39 0461/56 43 05 - info@pravis.it