

# Gropello di Revò

*Ein Wein, der zum, "önologischen Gedächtnis" des Trentino zählt, gekellert aus der Gropello-Traube, einer antiken Rebe des Val di Non, die vor der massiven Expansion des Obstanbaus gerettet wurde. Von intensivem Rot, dunkel, markant in jeder Komponente. Er besitzt einen starken olfaktorischen Ausdruck, einen fast derben Geruch nach reifen Trauben. Auf der Zunge erweist er sich gleichermaßen als entschieden, tanninreich und scheinbar rustikal, aber mit einem reizvollen und nachhaltigen Finale. Seine historischen Charakteristiken verrögen sich über die Zeit zu erhalten.*

A wine that is considered the enological "memory" of Trentino, obtained from Gropello, an ancient varietal originally of Val di Non, that was saved from the massive expansion of fruit growing in Val di Non. It is a deep, intense red, distinctive in every way. It has a strong aroma, with nearly wild notes of mature grapes, with a taste that is decisive, tannic, apparently rustic, but with a soft finish and long fluidity, for a wine that will conserve over the years its historic countenance.



|                              |   |
|------------------------------|---|
| <b>Rebsorte</b>              | <i>Gropello di Revò</i>   |
| <b>Lage</b>                  | <i>Revò auf 650 M.ü.d.M.</i>                                      |
| <b>Bodenzusammensetzung</b>  | <i>Dolomit</i>  |
| <b>Aufzuchtssystem</b>       | <i>Guyot-System</i>   |
| <b>Ertrag</b>                | <i>40 hl/ha</i>   |
| <b>Vinifizierung</b>         | <i>In Rot; dreiwöchige Vergärung bei 28°/30° C</i>                |
| <b>Reifung</b>               | <i>Stahl und zwei monate Reifung in der Flasche</i>               |
| <b>Grape Varietal</b>        | <i>Gropello di Revò</i>   |
| <b>Vineyard location</b>     | <i>Revò at 650 meters above sea level, and southwest exposure</i> |
| <b>Soil type</b>             | <i>Dolomia</i>  |
| <b>Vine Training system</b>  | <i>Guyot</i>  |
| <b>Yield</b>                 | <i>40 hl/hectare</i>  |
| <b>Winemaking techniques</b> | <i>Maceration for three weeks at 28°/30° C</i>                    |
| <b>Aging</b>                 | <i>In stainless stell and two months bottle finishing</i>         |