

Trentino MARZEMINO Doc

ZONA DI PRODUZIONE

Trentino- Zone subcollinari e collinari di Isera e Volano (250 mt).

TIPOLOGIA DI TERRENO

Franco argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola trentina

UVE

Marzemino 100%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Fermentazione in rosso con breve contatto con le bucce, malolattica e affinamento in serbatoi di acciaio inox. Breve affinamento in bottiglia.

Colore rosso rubino brillante.

Profumo delicatamente fruttato (piccoli frutti di bosco) con note floreali (viola mammola). In bocca è piacevole per le sue note fruttate e un leggero retrogusto di mandorla.

GRADO ALCOLICO

12,50 %

ABBINAMENTI

Primi piatti a base di carne, carni bianche, pollame, e formaggi.

Vino autoctono menzionato nel “Don Giovanni” di Mozart.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18° C

Disponibile in cartoni da 6 bottiglie da 750 ml.

