

Marzemino

Klassifizierung:
Trentino DOC

Rebsorte:
Marzemino 100%

Anbaugebiet:
Die Reben werden im Etschtal am Fuß der Hügel entlang des Flussabschnitts von Sabbionara bis Avio angebaut.

Weinlese:
Die roten Trauben werden in der ersten Oktoberdekade ausschließlich handgelesen, wobei nur die reifsten Trauben ausgewählt werden.

Weinbereitung:
Im Gärbehälter mit Mazeration der Trauben und anschließender Rotweinbereitung mit gelegentlichem Umpumpen (Delestage) und Umwälzen. Nach beendeter Gärung erfolgen der Abstich und das erste Dekantieren. Danach wird der Wein in Tanks aus Stahlbeton und in große Holzfässer gefüllt, in denen die malolaktische Gärung und die langsame Aufnahme von Sauerstoff (Mikrooxygenation) erfolgen. Bevor er in die Flasche gefüllt werden kann, wird er für 12 Monate gereift und ausgebaut.

Organoleptische Eigenschaften:
Wein mit einer intensiven roten Farbe und violetten Reflexen, der durch seine komplexen Aromen mit delikaten Blumennoten besticht. Das ausgewogene geschmackliche Gleichgewicht unterstreicht die sortentypische "freundliche" und unvergleichbare Note.

Speiseempfehlungen:
Er passt gut zu typischen Gerichten der Trentiner Küche, zu Nudelgerichten auf der Basis von Pilzen und zu gewürztem dunklen Fleisch. Er eignet sich auch hervorragend zum klassischen italienischen Imbiss mit Wurstwaren und Käse.

Serviertemperatur:
18° C

Flasche und Inhalt:
Bordolese med 0,75-Liter-Flasche.

Verpackung:
Kiste mit sechs vertikal liegenden Flaschen.

