

BAG IN BOX 5 LITRI MARZEMINO

Classificazione:
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
MARZEMINO DELLE VENEZIE

Uvaggio:
MARZEMINO 100%

Zona di produzione:
fondovalle lungo l'asta dell'Adige a sud della chiesa di Ceraino.

Vendemmia:
Uve vendemmate nell'ultima decade di settembre rigorosamente a mano.

Vinificazione:
Vinificazione in rosso con rimontaggi e delestages controllati. A fine fermentazione svinatura del vino nuovo e prima sosta in vasca per la decantazione, con successivo travaso e centrifugazione del prodotto. Si affina in vasche in cemento armato dove avviene la fermentazione malolattica che dona a questo vino la morbidezza necessaria per la messa in vendita.

Profilo sensoriale:
Vino dal colore rosso rubino intenso, al naso aromi intensi e classici lo caratterizzano, al palato si presenta morbido ed elegante.

Abbinamenti:
Vino di alta qualità, accompagna i pasti rendendoli ancor più appetitosi.

Temperatura di servizio:
18-20 gradi

Bag in Box e contenuto:
Per una buona conservazione del prodotto si consiglia di conservare il bag in box in un luogo fresco e asciutto. Contenuto 5 litri.

Confezionamento:
in bag in box da 5 litri.

