

Marzemino

Classificazione:

Trentino DOC

Uvaggio:

Marzemino 100%

Zona di produzione:

fascia pedecollinare lungo l'asta dell'Adige da Sabbionara fino ad Avio

Vendemmia:

uva rossa che si raccoglie nella prima decade di ottobre. La vendemmia di quest'uva è fatta rigorosamente a mano selezionando i grappoli più maturi

Vinificazione:

in vinificatore con macerazione delle uve e successiva vinificazione in rosso con rimontaggi e delestages non frequenti. A fine fermentazione svinatura del vino e prima decantazione. Successivo travaso in vasche di cemento armato vetrificato e legni grandi dove avviene la fermentazione malolattica e la micro-ossigenazione per migliorare la nota floreale del vino.

Matura e si affina per 12 mesi prima di essere imbottigliato

Profilo sensoriale:

colore rosso intenso con riflessi violacei, ha aromi complessi caratterizzati da delicate fragranze floreali. L'ottimo equilibrio gustativo esalta la tipica e inconfondibile nota varietale "gentile"

Abbinamenti:

piatti della tipica cucina trentina, primi piatti a base di funghi, carni rosse e saporite, oltre ad essere eccezionale con la classica merenda italiana a base di salumi e formaggi

Temperatura di servizio:

18 gradi °C

Bottiglia e contenuto:

bordolese Med da litri 0,75

Confezionamento:

scatola da sei bottiglie con posizionamento verticale

