

# MARZEMINO

## TRENTINO DOC



### CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

**Collocazione dei vigneti** Su terreni ricchi di scheletro e con alto contenuto in argilla, posti in zone collinari fino ad altezze di 150 m s.l.m. e in fondovalle, con le migliori esposizioni per garantire il maggior numero possibile di ore di luce ai grappoli durante la maturazione dell'uva.

**Varietà di uva utilizzata** 100% Marzemino.

**Forma di allevamento** Pergola trentina.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

**Vendemmia** Diradamenti accurati e tempestivi garantiscono rese di uva per unità di superficie entro i limiti previsti dal disciplinare di produzione. La vendemmia si svolge intorno a metà settembre scegliendo i grappoli più maturi e più sani.

**Vinificazione** Le uve vengono immediatamente separate dai raspi e pigiate; il mosto che se ne ottiene viene fatto macerare con le bucce fino al termine della fermentazione alcolica ad una temperatura compresa fra 25 e 28 °C per una durata di circa sei-sette giorni. Il vino viene poi parzialmente illimpidito tramite un paio di travasi e sottoposto a fermentazione malolattica per ottenerne equilibrio e morbidezza.

**Affinamento** Il vino viene fatto maturare per circa dieci mesi in serbatoi in acciaio e botti di legno di rovere. Prima della messa in bottiglia viene fatto l'assemblaggio più opportuno delle diverse partite.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Vista** Rosso rubino carico con sfumature violacee.

**Olfatto** Ammandorlato tipico con netti richiami alla viola mammola.

**Gusto** Di medio corpo, pieno, equilibrato, di buona struttura con una persistenza lunga e fresca su sottofondo amarognolo.

### DATI ANALITICI (in rapporto all'annata)

**Grado alcolico** 12,50% vol.

**Zuccheri** da 0,2 a 3 g/l.

**Acidità totale** da 4,70 a 5,50 g/l.

# MARZEMINO

## TRENTINO DOC

---

pH 3,60.

**Contiene solfiti.**

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

- Pappardelle al sugo di selvaggina
- Arrostiti di carni bianche
- Salumi e salsicce del territorio

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 16 °C, meglio se un'ora dopo la stappatura.

### MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco al riparo dalla luce e da fonti di calore. Conservare sempre la bottiglia in orizzontale.

### CAPACITÀ DI EVOLUZIONE

3 anni.

### PALETTIZZAZIONE

**Formati** 0,75 l (1,21 kg)

**Tipo bottiglia** Bordolese

**Cartone** 6 bottiglie • Peso 7,4 kg

**Misure cartone** Larghezza 24 cm • Altezza 30 cm •  
Profondità 15,5 cm

**Palettizzazione** 110 cartoni • Peso 834 kg • Altezza 167  
cm