



MARZEMINO

TRENTINO DOC



CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Varietà di uva utilizzata Marzemino.

Collocazione dei vigneti La varietà predilige terreni ghiaiosi, ricchi di scheletro, con un buon contenuto in argilla, posti in zone collinari fino ad altezze di 150 m s.l.m. e in fondovalle.

Forma di allevamento La forma di allevamento maggiormente utilizzata è la tradizionale Pergola trentina.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia L'accurata gestione a verde in vigneto con eventuali diradamenti tempestivi garantisce rese di uva per unità di superficie entro i limiti previsti dal disciplinare di produzione. La vendemmia si svolge solitamente a metà di settembre scegliendo i grappoli più maturi e più sani.

Vinificazione Le uve vengono immediatamente separate dai raspi e pigiate. Il mosto ottenuto viene fatto macerare con le bucce fini per parte o per tutta la fermentazione alcolica. Il vino viene poi parzialmente illimpidito tramite un paio di travasi e sottoposto a fermentazione malolattica per ottenere equilibrio e morbidezza.

Affinamento La maturazione del vino può proseguire in botti di legno di rovere, oltre che in serbatoi di acciaio inox.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vista Colore rosso rubino carico con nette sfumature violacee.

Olfatto Fruttato di ciliegia fresca e floreale con netti richiami alla viola mammola.

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

DATI ANALITICI (in rapporto all'annata)

Grado alcolico ca 12,50% vol.

Zuccheri Secco

Acidità totale ca 5,00 g/l

Contiene solfiti. Non contiene OGM.



MARZEMINO TRENTINO DOC

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

- Pappardelle al sugo di selvaggina.
- Arrostiti di carni di maiale.
- La tradizionale polenta con salsiccia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Si esprime al meglio se consumato a 16 °C, possibilmente dopo un leggero arieggiamento.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare la bottiglia in orizzontale in un luogo fresco tra i 10 e 16 °C e al riparo dalla luce.

CAPACITÀ DI EVOLUZIONE

Vino da consumarsi nell'immediato, ma che può evolvere positivamente fino a 3 anni.

INFORMAZIONI OBBLIGATORIE

Per visualizzare le indicazioni per la raccolta differenziata, la dichiarazione nutrizionale e l'elenco degli ingredienti, segui questi passi con il tuo cellulare: (1) inquadra il QR code; (2) apri la web app; (3) inquadra il codice a barre corrispondente al formato di tuo interesse.



0,75 l



8 025966 001955