

MARZEMINO DOC Trentino

Classificazione

Vino Rosso

Zona di produzione

Ala di Trento, Chizzola. Zona Pestarola.

Vigneto

Conoide di deiezione con tracce basaltiche. Piantato nel 1992.

Sistema di allevamento

Pergola Trentina.

Resa

75 quintali per ettaro.

Periodo di vendemmia

Fine settembre.

Vinificazione ed affinamento

Le uve, dopo un'accurata selezione nel vigneto vengono raccolte alla fine del mese di settembre.

La fermentazione in serbatoi di acciaio per 8-10 giorni favorisce l'estrazione dalle bucce del colore e della fragranza che caratterizzano il prodotto.

I microelementi presenti in questi terreni donano al vino una caratteristica personalità.

Caratteristiche del vino

Il colore è rubino vivo con riflessi violacei, ricorda la viola anche nel profumo. Al palato risulta delicato, suadente, morbido e giustamente tannico.

Abbinamenti gastronomici

Pietanze raffinate e saporite.

Temperatura di servizio

18°

Grado alcolico

13,50% vol.

Acidità

4,8 g/l

Zuccheri

3,9 g/l

