

## MARZEMINO

*colore rosso rubino con riflessi violacei; profumo floreale e fruttato,  
al gusto è estremamente elegante, morbido ed equilibrato*

<b>Denominazione</b>	Trentino DOC
<b>Uve</b>	Marzemino
<b>Vigneto</b>	Navicello
<b>Terreno</b>	di origine alluvionale, profondo, tessitura sabbioso- limosa; significativo contenuto in calcare attivo, Buona dotazione di sostanza organica
<b>Forma di allevamento</b>	pergola semplice trentina
<b>Densità d'impianto</b>	4.200 ceppi/ettaro
<b>Anno d'impianto</b>	1989 - 2008
<b>Resa/ceppo</b>	3,2 kg/ceppo
<b>Vendemmia</b>	manuale, ultima decade di settembre
<b>Vinificazione</b>	tradizionale vinificazione in rosso con macerazione di 8 giorni alla temperatura di 25°C
<b>Affinamento</b>	8 mesi in acciaio, 2 mesi in bottiglia
<b>Produzione</b>	9.000 bottiglie
<b>Temperature di servizio</b>	16°C
<b>Abbinamenti</b>	l'eleganza ne suggerisce il consumo in abbinamento a primi piatti saporiti o secondi



NOTE DEGUSTATIVE:

---

---

---

---

---

---