

# 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-<br>limosa; significativo contenuto in calcare attivo,<br>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<br>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<br>a primi piatti saporiti o secondi   |



NOTE DEGUSTATIVE:

---

---

---

---

---

---