

## MARZEMINO

### Trentino DOC

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

<u>Zona di produzione</u>	Navicello (Rovereto)
<u>Vitigno</u>	Marzemino
<u>Tipologia terreno</u>	di origine alluvionale, profondo, tessitura sabbioso- limosa; significativo contenuto in calcare attivo, buona dotazione di sostanza organica
<u>Sistema di allevamento</u>	pergola semplice trentina
<u>Anno di impianto</u>	1989 - 2008
<u>Resa</u>	3,2 kg/ceppo
<u>Vendemmia</u>	manuale, ultima decade di settembre
<u>Vinificazione</u>	tradizionale vinificazione in rosso con macerazione di 8 giorni alla temperatura di 25°C
<u>Affinamento</u>	8 mesi in acciaio, 2 mesi in bottiglia
<u>Produzione</u>	9.000 bottiglie (0,75 L)
<u>Temperatura di servizio</u>	16°C
<u>Abbinamenti</u>	l'eleganza ne suggerisce il consumo in abbinamento a primi piatti saporiti o secondi delicati
<u>Alcool</u>	12,5% vol
<u>Acidità totale</u>	5,1 g/l
<u>Residuo zuccherino</u>	0 g/l

