

SUSEYA
IGT Vallagarina rosso



VIGNETI: di Marzemino e Lagrein selezionati nella zona tipica della destra Adige, sita nei comuni di Isera, Nogaredo e Villalagarina

ALLEVAMENTO: pergola semplice trentina

DENSITÀ CEPPI: 3500/Ha

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: profondo, con riflessi violacei

PROFUMO: intenso di fragranze fruttate di piccoli frutti e speziate.

SAPORE: morbido e vellutato nella sua trama tannica, coinvolge al palato con una struttura robusta, piena e stosa.

ABBINAMENTI: carni rosse arrosto, selvaggina e formaggi molto stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C

VINEYARD: selected Marzemino and Lagrein in the typical area of the right bank of Adige river: Isera, Nogaredo and Villalagarina

TRAINING: pergola semplice trentina

DENISTY OF PLANTING: 3500 vines /Ha

CHARACTERISTICS

COLOUR: deep red, with purplish shimmers

AROMA: intense fruity fragrances of berries and spices

FLAVOUR: soft and velvety due to the tannins, involves the palate with a robust, full-bodied and silky structure

FOOD PAIRING: red meat and roasts, game and mature cheese

SERVING TEMPERATURE : 16-18 °C

WEINGÄRTEN: ausgewählte Marzemino und Lagrein Trauben aus dem rechten Etschufer: Isera, Nogaredo und Villalagarina

ERZIEHUNGSFORM: einfache Pergel

REBSTÖCKE: 3.500 Stück pro ha

CHARAKTERISTISCHE EIGENSCHAFTEN

FARBE: tief, mit veilchenblauen Glanzlichtern

GERUCH: intensiv, mit würzigen, fruchtigen Aromen nach Waldbeeren

GESCHMACK: weich und samtig wegen der Tanninen, berührt den Gaumen mit voller, robuster Struktur

EMPFEHLUNG: geeignet für rotes Fleisch, Braten, Wildbret und gelagerten Käse

TRINKTEMPERATUR: 16-18 °C