

MARZEMINO D'ISERA **Trentino Superiore DOC**



Dalla storica sottozona di produzione, Isera, il Marzemino nella sua versione più tradizionale ed autentica, lì dove emergono profumi inconfondibili di viola e lievi speziature che ben si addicono alla nomea di vitigno 'gentile', tanto amato per la grande piacevolezza di beva.

VIGNETI: selezionato, a bassa resa, situato nella sottozona/superzona di Isera

ALLEVAMENTO: pergola trentina doppia e semplice

DENSITÀ CEPPI: 2.500 - 4.000/ha

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosso rubino intenso, profondo

PROFUMO: intreccio di profumi caldi, dove emergono sentori di piccoli frutti neri maturi e lievi sfumature speziate

SAPORE: secco, pieno, di buona struttura, armonico e dolcemente tannico

ABBINAMENTI: accompagna piatti a base di funghi, arrosti di carni rosse, formaggi stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C