

**MARZEMINO D'ISERA**  
Trentino Superiore DOC



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

*ALLEVAMENTO: pergola Trentina doppia e semplice*

*DENSITÀ CEPPI: 2.500 – 3.300/Ha*

*CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE*

*COLORE: rosso rubino intenso, profondo*

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

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

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

*TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 °C*

*VINEYARDS: selected vineyard (low yield) in the highly rated Super-area of Isera*

*TRAINING: vines are trained according to "pergola (trellised vine) Trentina semplice e doppia" system*

*DENSITY OF PLANTING: 2,500 – 3,300 vines/Ha*

*CHARACTERISTICS*

*COLOUR: deep ruby-red*

*AROMA: complex bouquet offering sensation of mature blackcurrant and hints of violet*

*FLAVOUR: dry, elegant on the palate, full and round with soft tannins*

*FOOD PAIRING: it is best matched with mushroom dishes, roasted red meat and seasoned cheese*

*SERVING TEMPERATURE: 18-20 °C*

*WEINGÄRTEN: ausgewählt, auf niedrigem Ertrag gehalten, liegt in der Unter/Superzone von Isera*

*ERZIEHUNGSFORM: doppelte oder einfache Pergel*

*REBSTÖCKE: 2.500 – 3.300 Stück pro ha*

*CHARAKTERISTISCHE EIGENSCHAFTEN*

*FARBE: intensives rubinrot*

*GERUCH: eine Vielzahl von angenehmen Gerüchen, wobei besonders jene nach reifen Früchten und leichten Gewürzen hervortreten*

*GESCHMACK: trocken, ausgewogen, von guter Struktur, harmonisch mit weichen Tanninen*

*EMPFEHLUNG: zu allen Gerichten auf Basis von Pilzen, gegrilltem roten Fleisch und gelagertem Käse*

*TRINKTEMPERATUR: 18-20 °C*