

MARZEMINO DEI ZIRESI Trentino Superiore DOC



In un piccolo fazzoletto di terra, nella zona dei Ziresi (dei ciliegi), il Marzemino ci regala una versione sorprendente nelle sue caratteristiche, trovando il territorio ideale per offrire eleganza e complessità al naso ed ambiziose e profonde sfumature gustative al palato.

VIGNETI: selezionato, a bassa resa, situato nella sottozona/Superzona dei Ziresi, alle porte dell'abitato di Volano

ALLEVAMENTO: pergola trentina semplice e doppia
DENSITÀ CEPPI: 2.500 - 4.000/ha

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosso rubino fitto con riflessi violacei

PROFUMO: intrigante di spezie (coriandolo, pepe nero), mandorla, viola e frutti rossi

SAPORE: un fondo setoso si mescola ad una buona freschezza su una struttura importante

ABBINAMENTI: ottimo con lasagne, arrostiti di carni rosse, formaggi

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C