

MARZEMINO
Trentino DOC



VIGNETI: siti per la maggior parte nelle rispettive microzone dei Ziresi e di Isera. Nel primo caso i vigneti sono collocati in fondovalle, mentre nel secondo a bassa collina

ALLEVAMENTO: pergola doppia e semplice

DENSITÀ CEPPI: 2.500 – 3.500/ha

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosso rubino vivo e brillante

PROFUMO: intenso con dominanti floreali di viola e fruttate di ciliegia

SAPORE: caldo, morbido, con tannini composti

ABBINAMENTI: si abbina bene a primi piatti a base di funghi, pollame arrosto e formaggi di media stagionatura

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C