

MARZEMINO

Uva autóctona e histórica del valle Vallagarina en el sur de la provincia de Trento. Cultivo a escalera, se vendimia a mano en las viñas de Maso Bianco.

Denominación

Marzemino d.o.c.

Uvas

100% Marzemino

Técnica de vinificación

Vino que se obtiene después de larga maceración de las uvas autóctonas de nuestro viñedo Maso Bianco.

Características organolépticas

Color rojo rubí, perfume agradable y característico sabor suave y redondo, ligeramente tánico, armónico. Aparecen reflejos naranjas si se descorcha después de unos años.

Alcohol

13,00 % vol

Maridaje y servicio

Se sirve a 20-22°C. Se marida con carnes horneadas, caza y quesos poco curados.

