



- VITICOLTORI DAL 1877 -



## L'Elmo

**Denominazione:** Garda Marzemino DOC

**Vitigni:** Marzemino

**Tipologia terreno:**

**Vinificazione:**

**Affinamento:** Acciaio

**Colore:**

**Profumo:**

**Sapore:**

**Grado alcolico:** 13% vol

**Temperatura di servizio:** 16°-18°

**Abbinamenti:** Piatti di carne rossa e bianca non troppo speziati

### Descrizione:

Ottenuto vinificando uve accuratamente cernite e affinato in acciaio. Di ottima struttura, elegante e caratteristico. Eccelle per grande freschezza e nella leggiadra bevibilità. In grado di esaltare la personalità atletica dei vini rossi, il colore rosso rubino brillante, l'espressione odorosa intensa e fragrante di viola e frutti di bosco, le note sapide, fresche, morbide, sono aromaticamente penetranti e chiudono con un finale delicatamente amarognolo. Si abbina a piatti di carne rossa e bianca non troppo speziati, si serve a 16-18°C

---

**Seiterre**

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana  
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

