



Marzemino Trentino

Denominazione: Trentino Marzemino DOC

Vitigni: Marzemino

Tipologia terreno: Basaltico di origine vulcanica

Vinificazione: Pressatura delicata, la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Acciaio

Colore: Rosso rubino intenso con riflessi leggermente granati

Profumo: Note di frutti di bosco, susina e prugna, con sentori di marasca e viola mammola

Sapore: Il palato è morbido e armonico, lievemente tannico e di buona persistenza

Grado alcolico: 13,0 % vol

Temperatura di servizio: 18-20 °C | 64,4°F

Abbinamenti: Perfetto con secondi piatti di carne, ottimo con arrostiti di carne e vitello tonnato, da provare con lasagne al cervo e frutti rossi

Descrizione:

Marzemino Doc è prodotto nella storica Maso Bianco, su colline ben esposte e ventilate che godono di un micro clima fresco con ottime escursioni termiche, in un terreno basaltico di origine vulcanica. E' ottenuto da uve di Marzemino, vitigno autoctono ricordato nel "Don Giovanni" di Mozart come vino tipico della Vallagarina. L'uva viene pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata e l'affinamento in bottiglia per un periodo di tre mesi. Al naso prevalgono le note di frutti di bosco, susina e prugna, con sentori di marasca e viola mammola. Al palato è morbido e armonico, lievemente tannico e di buona persistenza. Perfetto con secondi piatti di carne, ottimo con arrostiti di carne e vitello tonnato, da provare con lasagne al cervo e frutti rossi. Viene servito a 18-20 ° C.

Seiterre

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

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

