MARZEMINO

Trentino

DOC

A. Grigolli

DOC Trentino:
La zona produttiva è la Vallagarina, in cui sono frequenti gli affioramenti basaltici che hanno dato origine a delle argille (terre nere) che imprimono al vino un'impronta particolare.

Vitigno:
Marzemina gentile, uva introdotta nel Trentino dalle milizie venete nel '400. I migliori risultati, si hanno nei terreni argillosi di fondovalle, ai piedi dei monti.

Vinificazione ed affinamento:
Fermentazione in rosso con breve macerazione sulle bucce e, dopo la malolattica, successiva sosta in recipienti di acciaio fino a tarda primavera, epoca in cui avviene l'imbottigliamento.

Dati analitici:
Alcool 12,5% vol
Acidità 4,8 g/l

Dati sensoriali:
Rubino con riflessi violacei, rivela al profumo delicate note fruttate e floreali che si fondono in un bouquet caratteristico. Il sapore è gentile come il nome del vitigno specie se proveniente da terreni basaltici, suo habitat privilegiato; di media struttura, non tannico, armonioso.

Apprezzabilità:
Vino facile da bere, si accosta a una larga gamma di cibi, purché non conditi con salse piccanti; migliora con un breve affinamento in bottiglia, ma non sopporta bene lunghi invecchiamenti, in quanto perderebbe il suo carattere fresco e fruttato.

Temperatura di servizio: 16°C

CONTIENE **SOLFITI**

CANTINA SOCIALE DI TRENTO SCA - Via dei Viticoltori 2-4 - 38123 TRENTO (TN)
C.F. e P.IVA 0110510229 - bottling & logistics: Zona Industriale, 2 – 38060 VOLANO (TN)
Tel. 0464 753833 – Fax 0464 461310 – www.cantinasocialetrento.it - commerciale@cantinasocialetrento.it

Rev. 2 13.02.2025