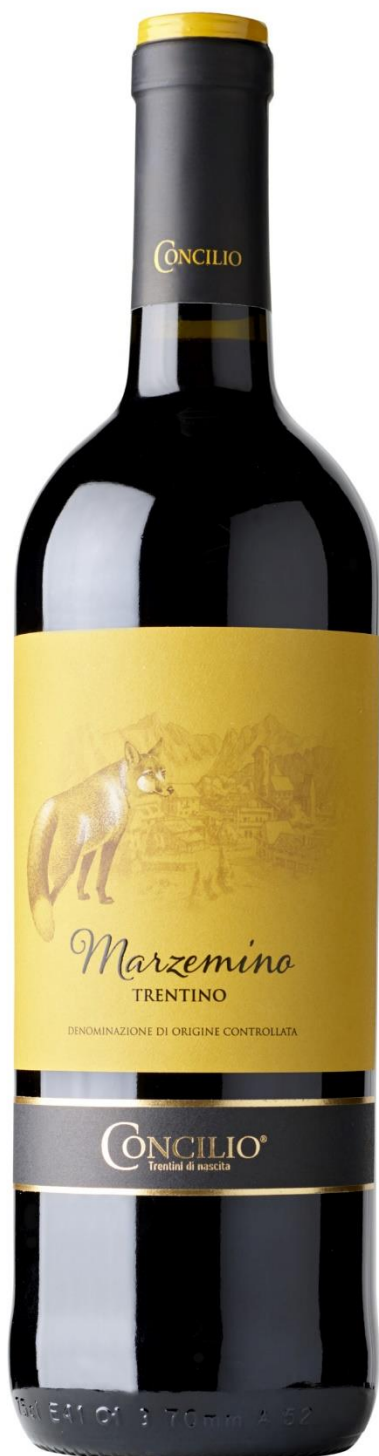


I NATIVI MARZEMINO TRENTINO D.O.C.



DOC TRENTINO

La zona produttiva è la Vallagarina con terreni ghiaiosi-alluvionali per il fondovalle, argillosi, spesso morenici, per la zona pedecollinare.

IL VITIGNO

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

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, va servito a temperatura di 16-18°C, 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.

CONCILIO[®]
Cantina di Trento