

TRENTINO DOC MARZEMINO



CLASSIFICAZIONE | Trentino Denominazione di Origine Controllata

NOME | Marzemino

COMPOSIZIONE | 100% Marzemino

ZONA DI PRODUZIONE | Comuni catastali di Aldeno e Nomi

SISTEMA DI COLTIVAZIONE | Pergola trentina

VENDEMMIA | Raccolta a mano

VINIFICAZIONE | Fermenta ed affina in contenitori di acciaio inox

NOTE GUSTATIVE Rosso rubino di buona intensità con evidenti riflessi violacei. Il profumo, indubbiamente caratteristico, denota subito la personalità decisa del vino. Al palato si presenta vivace e strutturato. Mirtilli rossi e lamponi si alternano a cacao amaro. Sorprendente la persistenza per un vino così giovane.

GRADO ALCOLICO | 12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO | 19°-20° C

ABBINAMENTI | primi piatti con sughi di funghi, carni bianche e rosse non arricchite da eccessivi aromi, salumi o insaccati serviti caldi o freddi.

NOTE: E' un vino le cui qualità di eccellenza sono citate perfino nel "Don Giovanni" di Mozart, dove l'impenitente seduttore si fa imbandire un gran banchetto finale incitando il servo "Leporello, versa il vino, eccellente Marzemino!"

Il Marzemino gentile è il vitigno a bacca rossa dotato di una particolare, intensa, concentrata colorazione ed aromaticità. Il suo grappolo è medio-grande con acini a polpa succosa e fruttata. Il vino stesso poi, mantiene le caratteristiche dell'uva da cui è prodotto. Nel vino, inconfondibilmente trentino, si fondono in modo suggestivo la gentilezza del profumo e il gusto armonico tendente all'amarognolo.