



CANTINA D'ISERA

Marzemino • Vino biologico

Trentino • D.O.C.

Il colore è rubino, il profumo intenso e delicato, con sentori di frutta di bosco e di viola mammola. In bocca è vivo, persistente, fresco e fruttato.

Abbinamenti:

Si accompagna a primi piatti con sughi di funghi, carne bianche e rosse non arricchite da eccessivi aromi, salumi o insaccati.

Vitigno: Marzemino Biologico

Esposizione e altitudine:

EST, 250 - 300 mt s.l.m.

Composizione del terreno:

ghiaioso, calcareo, basaltico franco-sabbioso argilloso.

Forma di allevamento:

Pergola Semplice Trentina - Guyot - Pergola doppia

Vinificazione:

raccolta manuale nel mese di settembre. Vinificazione in rosso e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox. Affinamento in vasca in cemento e acciaio prima dell'imbottigliamento.



Er ist das Ergebnis der Auswahl der Marzemino-Trauben, die mit biologischen Methoden auf den Hügeln von Isera angebaut werden. Er ist rubinrot, hat ein intensives, aber delikates Bukett mit Waldbeer- und Veilchennuancen. Im Gaumen erscheint er lebhaft, frisch und fruchtig und hat einen langen Abgang.

Speisenbegleitung

Er passt zu Nudelgerichten mit Pilzsoßen, nicht zu stark gewürztem weißem und rotem Fleisch, Wurstwaren oder Würsten.

Rebsorte: Marzemino Biologico

Ausrichtung und Höhenlage:

ÖSTLICH, 250 - 300 m.ü.M.

Bodenbeschaffenheit:

kiesiger, kalkhaltiger, sandiger Schlufflehmboden.

Anbauform:

Guyot, einfache Trentiner Pergola

Vinification:

Manuelle Ernte im September. Rotwein-Vinifizierung und Gärung bei kontrollierter Temperatur in Edelstahlbehältern. Affination im Zement- und Stahlbecken vor der Abfüllung in Flaschen.