



# D'ISERA

CANTINA FONDATA NEL 1907



## TRENTINO SUPERIORE

Denominazione di Origine Controllata

### MARZEMINO d'ISERA

“ETICHETTA VERDE”

L'Etichetta Verde identifica il vino derivato dalla vendemmia selezionata e dall'accurata vinificazione in rosso delle uve destinate a produrre il Marzemino Superiore d'Isera. Prodotto sui terreni basaltici di Isera a più alta vocazione qualitativa, si caratterizza per la longevità della fragranza tipica del vitigno che esprime il meglio di sé per due-tre anni.

Il colore è rubino, il profumo intenso e delicato, con sentore di viola mammola. Il gusto pieno, armonico, equilibrato, fine, esaltato dal lungo periodo di affinamento.

Gli abbinamenti gastronomici ideali sono: primi piatti con sughi di funghi, carni bianche e rosse non arricchite da eccessivi aromi, salumi o insaccati serviti caldi o freddi.

Per gustare appieno questo vino consigliamo il servizio in bicchiere grande, possibilmente un'ora dopo l'apertura, ad una temperatura di ca. 16/18°C.

Prezzo indicativo al pubblico: 10,00 - 12,00 Euro.

#### Principali dati analitici della vendemmia 2010

Alcool: 13,00 % Vol.  
Zuccheri Riduttori: 2,0 g/l  
Acidità Totale: 5,00 g/l  
Estratto secco (- zuccheri): 25,20 g/l

#### Vinificazione:

- acciaio mesi: 12
- bottiglia mesi: 6/9

Bottiglie prodotte: 50.000