



# D'ISERA

CANTINA FONDATA NEL 1907



## TRENTINO SUPERIORE

Denominazione di Origine Controllata

## MARZEMINO d'ISERA

### “VIGNETTI”

“Vignetti” è il nome di questo Marzemino d’Isera, ripreso dal toponimo della località riportata in mappa catastale del 1854, storicamente conosciuta come zona altamente vocata alla coltivazione delle uve di questo antico vitigno. L’Azienda Agricola Ruggero de Tarczal e Cantina d’Isera, storici affezionati produttori di Marzemino d’Isera, riuniscono gli sforzi per offrire il meglio di questo vitigno associando le loro eccellenze produttive in un vino, vero simbolo della qualità di questo territorio. Un vino destinato ad offrire intense sensazioni di eleganza, equilibrio e dolcezza.

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: 14,00 - 16,00 Euro.

---

### Principali dati analitici della vendemmia 2009

Alcool: 12,80 % Vol.  
Zuccheri Riduttori: 1,0 g/l  
Acidità Totale: 5,10 g/l  
Estratto secco (- zuccheri): 26,30 g/l

#### Vinificazione:

- acciaio mesi: 18
- bottiglia mesi: 4

Bottiglie prodotte: 5.000