



CANTINA D'ISERA

Marzemino Trentino • D.O.C.

Rappresenta il vino più tipico della Vallagarina, dove ha trovato un habitat ideale sugli scuri terreni basaltici di Isera.

Il colore è rubino, il profumo delicato; il gusto è pieno, armonico ed equilibrato.

Abbinamenti:

Si accompagna a primi piatti con sughi di funghi, carni bianche e rosse, salumi o insaccati serviti caldi o freddi.

Vitigno: Marzemino

Esposizione e altitudine:

EST, SUD-EST, 170 - 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 nella seconda metà di settembre. Vinificazione in rosso e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox. Affinamento in vasca in cemento prima dell'imbottigliamento.



This is perhaps the most typical wine of Vallagarina, where it has found its ideal habitat in the dark basaltic lands of Isera.

The colour is ruby red, the nose delicate; on the palate it is full, harmonic and balanced.

Food pairing:

It offers an excellent accompaniment to pasta and rice dishes with mushroom sauces, white and red meats and cured meats and salamis, served hot or cold.

Vine: Marzemino

Exposure and altitude:

EST, SUD-EST, 150 - 370 mt s.l.m.

Soil composition:

gravelly, limy, sandy-clay basaltic.

Training system:

Trentino simple pergola - Guyot - Double pergola

Vinification:

manual harvest in the second half of September. Red vinification and fermentation at controlled temperatures in stainless steel tanks. Refinement in concrete vats tank before bottling.

PREMI / AWARDS

AWC
VIENNA
SILVER
2021

AWC
VIENNA
SILVER
2019

