



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.



The colour is ruby, the aroma intense and delicate, with hints of fruits of the forest and sweet violet. To the palate, it is fresh, persistent and fruity.

Food pairing:

Served fresh, to taste along with delicate hors d'oeuvres and fish dishes.

Vine: Marzemino Biologico

Exposure and altitude:

EAST, 250 - 300 metres above sea level.

Soil composition:

gravelly, limy, sandy-clay basaltic.

Training system:

Trentino simple pergola - Guyot - Double pergola

Vinification:

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