



CANTINA D'ISERA

“Etichetta Verde” Marzemino d'Isera Trentino Superiore • D.O.C.

Dalla vendemmia selezionata dei migliori vigneti e dall'accurata vinificazione in rosso delle uve Marzemino nasce l'Etichetta Verde. Rinomato per la longevità della fragranza tipica del vitigno esalta a pieno il carattere vulcanico/basaltico del territorio d'origine. Dal colore rubino; dal profumo intenso e inebriante; dal gusto pieno, armonico, con un finale lungo e sapido, esaltato dal periodo di affinamento, invita in ogni suo sorso la beva... Salute!

Abbinamenti:

servito fresco da provare in abbinamento con delicati antipasti o piatti a base di carciofi al vapore, olio crudo e formaggi teneri quali brie o taleggio.

Vitigno: Marzemino

Esposizione e altitudine:

EST, SUD-EST, 170 - 300 mt s.l.m.

Composizione del terreno:

ghiaioso, calcareo, basaltico franco-sabbioso argilloso tipico del Comune d'Isera.

Forma di allevamento:

Pergola Semplice Trentina - Guyot - Pergola doppia

Vinificazione:

raccolta manuale nella seconda metà di settembre e la prima decade di ottobre. Vinificazione in rosso e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox. Affinamento in vasca in cemento prima dell'imbottigliamento.



From the selected harvest of the very best vines and careful red vinification of Marzemino grapes, we obtain the Etichetta Verde. Famous for its long-lasting fragrance, typical of the vine, it fully exalts the volcanic/basaltic nature of the territory of origin. Ruby red in colour; intense, inebriating nose; full, harmonic palate with a long-lasting, sapid finale, exalted by the refinement period, every single sip should be savoured to the full.... Cheers!

Food pairing:

Served fresh, to taste along with delicate hors d'oeuvres or dishes with steamed artichokes or raw oil and soft cheeses like brie or taleggio.

Vine: Marzemino

Exposure and altitude:

EST, SUD-EST, 170 - 300 mt s.l.m.

Soil composition:

gravelly, limy, sandy-clay basaltic, typical of the municipality of Isera.

Training system:

Trentino simple pergola - Guyot - Double pergola

Vinification:

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

PREMI / AWARDS

