



CANTINA D'ISERA

Marzemino

Trentino - DOC

Die Marzemino ist eine Traube aus dem Lagertal, wo sie auf den dunklen Basaltböden von Isera sein ideales Habitat gefunden hat. Mit dem "Don Giovanni" setzt Mozart den Marzemino als Inbegriff des Tischgenusses ein musikalisches Denkmal. Am Wiener Hof wurde dieser Wein sehr geschätzt. Nach den Wertschätzungen im Don Giovanni gehörte er auch für Wolfgang Amadeus Mozart zu den Genüssen des Lebens. Der Marzemino Cantina d'Isera hat eine intensive rubinrote Farbe. Er hat einen reichhaltigen, intensiven Waldbeer- und Kirschgeschmack mit blumigen Veilchennuancen. Der Geschmack ist vollmundig, harmonisch ausbalanciert und von großer Eleganz. Er passt zu Nudelgerichten mit Pilzsoßen, nicht zu stark gewürztem weißem und rotem Fleisch, Aufschnitt oder Würsten. Er sollte möglichst dekantiert bei einer Temperatur von 16°C serviert werden.

Rebsorte: Marzemino

Anbaugebiet: Hügellandschaft in der Gemeinde Isera

Ausrichtung und Höhenlage: WESTLICH, SÜD-WESTLICH, 200 - 400 m.ü.M.

Bodenbeschaffenheit: typische kiesige, kalkhaltige, basaltische und sandige Schlufflehm Boden in der Gemeinde Isera

Anbauform: Guyot - einfache Trentiner Pergola

Bepflanzungsdichte: 5.000 Wurzelstöcke/ha

Vinifizierung: Handverlesung in der letzten Septemberdekade. Rotwein-Vinifizierung und Gärung bei kontrollierter Temperatur in Edelstahlbehältern. Affination im Zementbecken vor der Abfüllung in Flaschen.

