



CANTINA D'ISERA

“Corè” Marzemino d'Isera

Trentino Superiore • D.O.C.

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 Corè hat eine volle rubinrote Farbe mit leicht granatroten Nuancen. Er hat ein reichhaltiges, intensives Aroma mit süßen Noten von reifem Obst und blumigen Veilchen- und Gewürznuancen, die durch die lange Affination betont werden. Im Gaumen erscheint er lebhaft, abgerundet, weich und fruchtig. Dieser sehr elegante Wein ist besonders trinkig. Er wird gekühlt mit delikaten Vorspeisen und Ravioli mit einer Füllung aus gekochten und rohen Schalentieren serviert. Er sollte möglichst dekantiert bei einer Temperatur von 16°C serviert werden.

Rebsorte: Marzemino

Anbaugebiet: Hügellandschaft der Gemeinde Isera - Marano – Corè

Ausrichtung und Höhenlage: SÜD-WESTLICH, 220 m.ü.M.

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

Anbauform: Doppelte Pergola

Bepflanzungsdichte: 4.000 Wurzelstöcke/ha

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

