



CANTINA D'ISERA

“Etichetta Verde” 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 "Etichetta Verde" hat eine volle rubinrote Farbe mit leicht granatroten Nuancen. Er hat einen reichhaltigen, intensiven Waldbeer- und Kirschgeschmack mit blumigen Veilchen- und Gewürznuancen, die durch die lange Affination betont werden. Im Gaumen erscheint er lebhaft und abgerundet mit frischen, fruchtigen Nuancen, die für eine große Eleganz sorgen. Durch seine Ausgewogenheit wird er zu einem einzigartigen, charakteristischen Wein. Er wird gekühlt zu delikaten Vorspeisen oder Gerichten mit gedünsteten Artischocken, frischem Olivenöl und Weichkäse, wie Brie oder Taleggio, serviert. 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 - 300 m.ü.M.

Bodenbeschaffenheit: typische kiesige, kalkhaltige, basaltische und sandige Schlufflehmboden 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.

