



## CANTINA D'ISERA

### “Corè” Marzemino d'Isera

Trentino Superiore • D.O.C.

Il Marzemino è un vitigno autoctono della Vallagarina che ha trovato un suo habitat ideale sugli scuri terreni basaltici di Isera. Nel "Don Giovanni" Mozart ha innalzato al Marzemino, quintessenza dei piaceri della tavola, un monumento musicale. Alla corte imperiale di Vienna questo vino era considerato tra i più pregiati, stando anche alle lodi riservategli da chi come Don Giovanni, nonché il suo creatore Wolfgang Amadeus Mozart, facevano del piacere un'arte di vita. Il Marzemino Corè si presenta con un colore rosso rubino fitto con leggere sfumature granate. Al naso ha un aroma ricco, intenso, con note dolci di frutta matura che si sposano a note floreali che ricordano la viola e note speziate derivanti dal lungo periodo di affinamento. In bocca è vivo ed avvolgente morbido e fruttato. Vino dalla grande eleganza che si caratterizza per la piacevolezza della beva. Gli abbinamenti gastronomici ideali sono i primi piatti con sughi di funghi, carne bianche e rosse non arricchite da eccessivi aromi, salumi o insaccati. Servito fresco da provare in abbinamento con delicati antipasti e ravioli ai crostacei cotti e crudi. Si consiglia di servire alla temperatura di 16°C possibilmente previa scaraffatura.

**Vitigno:** Marzemino

**Zona di produzione:** collina del Comune di Isera - Marano - Corè

**Esposizione e altitudine:** SUD-EST, 220 mt s.l.m.

**Composizione del terreno:** ghiaioso, calcareo, basaltico franco-argilloso, profondo Tipico del Comune d'Isera

**Forma di allevamento:** Pergola doppia

**Densità di impianto:** 4.000 ceppi/ha

**Vinificazione:** raccolta manuale nella ultima decade 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.

