



Prodotto: Marzemino

Vitigno: 100 % Marzemino con viti in età media di 25 anni

Zona di produzione: Località Casarino a Pilcante di Ala in pedicollina e terrazze, terreno alluvionale e calcareo con buona esposizione e ventilazione.

Vigneto: Pergola trentina doppia, con potature contenute, sfogliatura estiva per favorire una miglior maturazione dei grappoli, e all'inviatura taglio manuale dell'apice del grappolo per una buona concentrazione zuccherina nella parte centrale.

Vendemmia: Manuale generalmente la seconda decade di Settembre, una parte in cassette per un breve appassimento, raccolta della parte che raggiunge la maturazione ottimale con pigiatura e macerazione a freddo, fermentazione a temperatura controllata con follature del cappello di vinacce. L'unione dei vini derivati dalle vinificazioni avviene dopo la decantazione naturale (Gennaio Febbraio).

Affinamento: In bottiglia per 4 mesi

Caratteristiche sensoriali: Colore rosso rubino con riflessi violacei, profumo caratteristico di viola mammola, dal gusto persistente, sapido ed equilibrato.

Alcool: 13% vol. temperatura di servizio 18° C

Abbinamenti consigliati: Carni bianche e rosse, con arrostiti polenta e funghi e formaggi saporiti.