



**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'invasatura 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.