



MARZEMINO

Marca Trevigiana

Indicazione Geografica Tipica

Zona di Produzione:	Giavera del Montello - Treviso - I
Vitigni:	Marzemino rosso
Tipo di allevamento:	Guyot - Sylvoz
Sesto d'impianto:	3,20 x 1,30 - 2600 ceppi/Ha
Tipo del terreno:	Medio impasto tendente all'argilloso
Produzione:	150 ql./Ha
Epoca della vendemmia:	Settembre
Vinificazione:	Le uve vengono raccolte ben mature, pigiate e fatte fermentare a contatto con le bucce appena il tempo necessario per estrarre il colore in modo da mantenere la freschezza e morbidezza del vino
Colore:	Rosso rubino brillante
Profumo:	Delicato, fruttato con preciso ricordo da viola mammola, lieve lampone e mora
Sapore:	Amabile, giovane, gradevole speziato su fondo amarognolo
Accostamenti:	Ottimo vino da pasto e fine pasto, si sposa bene con formaggi verdi, macedonie di frutta, gelato e dolci
Temperatura di servizio:	8° - 10°C
Alcool:	11,50% vol.
Zuccheri:	18 g./lt.
Acidità Totale:	5,7 g./lt.



Azienda Agricola Durante