

Marzemino Trentino

-Istituto Agrario San Michele
all'Adige-

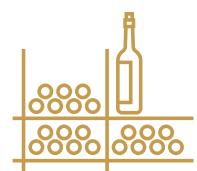


Italia
Trentino
Trento



VINIFICAZIONE

Tradizionale vinificazione in rosso con macerazione di 8 giorni ad una temperatura di 25°C. Affinamento per 6 mesi in acciaio.



AFFINAMENTO

Il vino si affina per 8 mesi in acciaio e per altri 2 mesi in bottiglia prima dell'immissione al consumo.



Colore rosso rubino con riflessi violacei.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Profumo floreale e fruttato.



CLASSIFICAZIONE

D.O.C.

TIPOLOGIA

Rosso

ALC./VOL.

13%



VITIGNO

Marzemino Trentino

TIPOLOGIA AGRICOLA

Allevamento a pergola semplice trentina

VENDEMMIA

Manuale, vendemmia a fine Settembre



Il gusto è estremamente elegante, morbido ed equilibrato, fine ed elegante, e offre una beva spigliata ed appagante.