



MARZEMINO

TRENTINO DOP SUPERIORE D'ISERA

LE SELEZIONI TERRA DI SAN MAURO



ZONA VIGNETI

Vitigno autoctono che predilige terreni pedocollinari di struttura basaltica dove esprime al massimo le proprie caratteristiche organolettiche. La zona di coltivazione è limitata alla sottozona "Isera" inserita nel disciplinare di produzione del Trentino Superiore Marzemino.



METODO

Le uve sono rigidamente selezionate nel vigneto e vengono raccolte dopo la seconda decade di settembre. Dopo la pigiatura, le uve vengono fatte macerare in piccoli recipienti per circa una settimana per estrarre dalle bucce il colore e la fragranza che caratterizzano il prodotto. L'affinamento procede in contenitori d'acciaio per un lungo periodo e continua in bottiglia per almeno tre mesi.



CARATTERISTICHE

Il vino si presenta con un colore rosso rubino vivo e brillante ed un profumo che ricorda i frutti di bosco e la viola mammola. Il sapore è secco, sapido e particolarmente equilibrato.



ABBINAMENTI

Gli abbinamenti consigliati sono, salumi caldi, carni bianche e rosse e pietanze a base di funghi.



Il vino va servito alla temperatura di 18 gradi e stappato almeno un'ora prima.



Grado alcolico 13,00% vol.

