



MARZEMINO VENETO IGT

CARATTERISTICHE TECNICHE TECNICAL FEATURES

Provenienza | Area of origin

Regione Veneto.
Veneto Region.

Vitigno | Grape varietal

Marzemino 100%.

Altitudine | Altitude

200/300 m s.l.m. (*meters above sea level*)

Resa | Yield

10 t/ha

Vendemmia | Harvest

Metà settembre.
Mid-September.

Vinificazione | Vinification

Pigiatura soffice delle uve, fermentazione dei mosti con le bucce a basse temperature e svinatura.
Gentle crushing of grapes, fermentation of musts with skins at low temperatures and racking.

Gradazione alcolica | Alcohol content

12,5 % vol.

Residuo zuccherino | Residual sugar

4 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC FEATURES

Vista | Colour

Rosso rubino intenso con riflessi violacei.
Intense ruby red with violet reflections.

Olfatto | Bouquet

Note di ciliegia e more di rovo.
Notes of cherry and blackberry.

Gusto | Taste

Morbido, equilibrato, con buona acidità e persistenza.
Soft, balanced, with good acidity and persistence.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI FOOD PAIRING

Carni rosse, bianche e formaggi freschi.
Red meats, white meats and fresh cheeses.

SUGGERIMENTI RECOMMENDATIONS

Conservazione | Preservation

In luogo fresco al riparo dalla luce.
Keep in a cool place away from light.

Temperatura di servizio | Serving temperature

18°C