





Marzemino Trentino DOC

Vitigno / Rebsorte / Varietal: Marzemino
Gradazione Alcolica / Alkohol / Alcohol: 13% vol.
Servire a: / Servirtemperatur: / Serve at: 18°-20° C.



Vinificata tradizionalmente in rosso, dopo una macerazione di 15 giorni a temperatura controllata e con frequenti rimontaggi, viene svinato e travasato in serbatoi di acciaio per l'affinamento.

Colore inconfondibile, rosso rubino, a volte con riflessi amaranto. Profumo delicato ed intenso, gradevole ed armonico con la caratteristica nota di viola mammola. Sapore sapido e pieno, lievemente erbaceo, gradevole, di buona eleganza e gentilezza.

Si accompagna con lasagne, pasta al ragù, orzetto, carne di maiale, carni bianche e pappardelle al sugo. Ottimo con pietanze a base di funghi.

Traditionell rot vinifiziert, wird es nach einer 15-tägigen Mazeration bei kontrollierter Temperatur und häufigem Umpumpen abgezogen und zur Alterung in Stahltanks abgefüllt.

Unverwechselbare Farbe, rubinrot, manchmal mit Amaranth-Reflexen. Zartes und intensives Bouquet, angenehm und harmonisch mit der charakteristischen Note von Violett. Saftiger und voller Geschmack, leicht krautig, angenehm, von guter Eleganz und Freundlichkeit.

Es passt gut zu Lasagne, Pasta mit Fleischsauce, Gerste, Schweinefleisch, weißem Fleisch und Pappardelle mit Sauce. Hervorragend zu Pilzgerichten

Traditionally vinified in red, after a 15-day maceration at controlled temperature and with frequent pumping over, it is drawn off and racked into steel tanks for aging.

Unmistakable color, ruby red, sometimes with amaranth reflections. Delicate and intense aroma, pleasant and harmonious with the characteristic note of violet. Sapid and full flavor, slightly herbaceous, pleasant, of good elegance and kindness.

It goes well with lasagna, pasta with meat sauce, barley, pork, white meats and pappardelle with sauce. Excellent with mushroom dishes.