



MARZEMINO

TRENTINO DOC

Il Marzemino è un vitigno autoctono trentino a bacca rossa. Vino di colore rosso rubino vivo e brillante con tonalità violacee, il Marzemino La Vis ha aroma complesso, caratterizzato da sentori di frutti di bosco, in armonia con delicate fragranze di violetta. La buona concentrazione gustativa rende questo vino particolarmente equilibrato e di grande serbevolezza.

Vitigno	Marzemino
Zona di coltivazione	Rovereto e Mori
Esposizione ed altimetria	Sud-est, sud-ovest; 240 m s.l.m.
Composizione del terreno	Franco-sabbioso da sedimenti alluvionali
Forma di allevamento	Guyot e pergola semplice trentina
Densità di impianto	5.000 ceppi/ha
Vinificazione	Raccolta manuale nella prima decade di ottobre, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox, fermentazione malolattica in serbatoi di cemento armato vetrificato, affinamento sulle lisi per 5/6 mesi circa in parte in serbatoi di cemento armato vetrificato in parte in barriques di secondo passaggio.
Abbinamenti:	Arrosti di carni bianche ma anche polenta e funghi o bistecca alla tartara.

