

# MARZEMINO DOC SUPERIORE D'ISERA 2019



## MARZEMINO DOC SUPERIORE D'ISERA 2019

Vino ottenuto dall'omonimo vitigno con tradizionale vinificazione in rosso, rappresenta il vino più tipico della Vallagarina, e di Isera in particolare, dove ha trovato un habitat ideale sugli scuri terreni basaltici.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il colore è rubino, il profumo vinosamente delicato con sentore di viola mammola; il gusto è pieno e armonico.

#### Vino che fa della sua "bevibilità" il punto di forza.

Per gustare appieno la fragranza di questo vino si consiglia di servirlo alla temperatura di ca. 16/18°C, possibilmente stappando la bottiglia in anticipo.

Sopporta agevolmente un moderato invecchiamento di 3-4 anni

### ZONA DI PRODUZIONE

Isera, prodotto esclusivamente con uve di proprietà nei rinomati vigneti: "Penim", "Brom" e "Braile".

### VINIFICAZIONE

acciaio mesi: 10

bottiglia mesi: 2

Bottiglie prodotte : 4.000

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Gli abbinamenti gastronomici ideali sono: salsiccia stufata servita con polenta oppure un ottimo coniglio al forno, salumi o insaccati serviti caldi o freddi.

### PRINCIPALI DATI ANALITICI

Alcool: 12,50 % Vol.

Zuccheri Riduttori: 1,3 g/l

Acidità Totale: 5,30 g/l

Estratto secco (- zuccheri) 26,20 g/l