



CANTINA D'ISERA

“Etichetta Verde” Marzemino d'Isera

Trentino Superiore • D.O.C.

Il Marzemino è un vitigno autoctono della Vallagarina che ha trovato un suo habitat ideale sugli scuri terreni basaltici di Isera. Nel "Don Giovanni" Mozart ha innalzato al Marzemino, quintessenza dei piaceri della tavola, un monumento musicale. Alla corte imperiale di Vienna questo vino era considerato tra i più pregiati, stando anche alle lodi riservategli da chi come Don Giovanni, nonchè il suo creatore Wolfgang Amadeus Mozart, facevano del piacere un'arte di vita. Il Marzemino Etichetta Verde si presenta con un colore rosso rubino fitto con leggere sfumature granate. Al naso ha un aroma ricco, intenso, con sentori di frutta di bosco e ciliegia che si sposano a note floreali che ricordano la viola e note speziate derivanti dal lungo periodo di affinamento. In bocca è vivo ed avvolgente con richiami freschi-fruttati che ne conferiscono grande eleganza. Il suo equilibrio gustativo lo rende un vino singolare e riconoscibile. Servito fresco da provare in abbinamento con delicati antipasti o piatti a base di carciofi al vapore, olio crudo e formaggi teneri quali brie o taleggio. Si consiglia di servire alla temperatura di 16°C possibilmente previa scaraffatura.

Vitigno: Marzemino

Zona di produzione: collina del Comune di Isera

Esposizione e altitudine: EST, SUD-EST, 200 - 300 mt s.l.m.

Composizione del terreno: ghiaioso, calcareo, basaltico franco-sabbioso argilloso tipico del Comune d'Isera

Forma di allevamento: Pergola Semplice Trentina - Guyot

Densità di impianto: 5.000 ceppi/ha

Vinificazione: raccolta manuale nella ultima decade di settembre. Vinificazione in rosso e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox. Affinamento in vasca in cemento prima dell'imbottigliamento.

