

Marzemino

TRENTINO



Vino ottenuto dal vitigno Marzemino, rappresenta il vino emblema della Vallagarina.

Il Marzemino classico viene coltivato nel comune di Nomi, in località "All'Onda", dove i particolari terreni ne esaltano la complessità, la finezza e l'armonia.

Dopo un'attenta vinificazione in rosso con macerazione di 10 giorni a temperatura controllata e con frequenti rimontaggi, si affina in acciaio per circa 9 mesi.

Il colore è rosso rubino intenso; il profumo è delicato, caratterizzato dalle note di frutta rossa e di viola mammola.

Al gusto si presenta pieno, con buona struttura e con retrogusto leggermente amarognolo.

La sua piacevole beva lo fa accomagnare sia con i primi che secondi piatti.



SALIZZONI

AZIENDA AGRICOLA

Via Valentini, 31
38060 Calliano (TN)
tel. 0464 834087
cell. 335 6457982
info@salizzoni.info
www.salizzoni.info

Terreno

Suoli argillosi

Uva

100% Marzemino

Forma di allevamento

Pergola doppia e semplice

Resa

10 T/ha

Vendemmia

Raccolta manuale delle uve a fine settembre

Vinificazione

Fermentazione: acciaio inox, 10 giorni

Affinamento: acciaio inox, 9 mesi