



CANTINA D'ISERA

Marzemino Biologico

Trentino • 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, nonché il suo creatore Wolfgang Amadeus Mozart, facevano del piacere un'arte di vita. Il Marzemino Biologico Cantina d'Isera si presenta con un colore rosso rubino fitto con leggere sfumature granate. Al naso ha un aroma fine ed elegante, con sentori di frutta di bosco che si sposano a note floreali che ricordano la viola. In bocca è vivo, persistente, fresco e fruttato. Gli abbinamenti gastronomici ideali sono i primi piatti con sughi di funghi, carne bianche e rosse non arricchite da eccessivi aromi, salumi o insaccati. Si consiglia di servire alla temperatura di 16°C possibilmente previa scaraffatura.

Vitigno: Marzemino Biologico

Zona di produzione: collina del Comune di Isera

Esposizione e altitudine: 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 e acciaio prima dell'imbottigliamento.



MARZEMINO

VINO BIOLOGICO • D.O.C.

*Vino ricavato da uve biologiche
che non hanno richiesto l'uso di
fertilizzanti artificiali e non
contengono residui di fitofarmaci.*



CANTINA D'ISERA