



# MARZEMINO

## TRENTINO DOP SUPERIORE D'ISERA

### LE SELEZIONI TERRA DI SAN MAURO



#### ZONA VIGNETI

Vitigno autoctono che predilige terreni pedocollinari di struttura basaltica dove esprime al massimo le proprie caratteristiche organolettiche. La zona di coltivazione è limitata alla sottozona "Isera" inserita nel disciplinare di produzione del Trentino Superiore Marzemino.



#### METODO

Le uve sono rigidamente selezionate nel vigneto e vengono raccolte dopo la seconda decade di settembre. Dopo la pigiatura, le uve vengono fatte macerare in piccoli recipienti per circa una settimana per estrarre dalle bucce il colore e la fragranza che caratterizzano il prodotto. L'affinamento procede in contenitori d'acciaio per un lungo periodo e continua in bottiglia per almeno tre mesi.



#### CARATTERISTICHE

Il vino si presenta con un colore rosso rubino vivo e brillante ed un profumo che ricorda i frutti di bosco e la viola mammola. Il sapore è secco, sapido e particolarmente equilibrato.



#### ABBINAMENTI

Gli abbinamenti consigliati sono, salumi caldi, carni bianche e rosse e pietanze a base di funghi.



Il vino va servito alla temperatura di 18 gradi e stappato almeno un'ora prima.



Grado alcolico 13,00% vol.

