



# CANTINA D'ISERA

## Marzemino Trentino • D.O.C.

Rappresenta il vino più tipico della Vallagarina, dove ha trovato un habitat ideale sugli scuri terreni basaltici di Isera.

Il colore è rubino, il profumo delicato; il gusto è pieno, armonico ed equilibrato.

### Abbinamenti:

Si accompagna a primi piatti con sughi di funghi, carni bianche e rosse, salumi o insaccati serviti caldi o freddi.

### Vitigno: Marzemino

### Esposizione e altitudine:

EST, SUD-EST, 170 - 300 mt s.l.m.

### Composizione del terreno:

ghiaioso, calcareo, basaltico franco-sabbioso argilloso.

### Forma di allevamento:

Pergola Semplice Trentina - Guyot - Pergola doppia

### Vinificazione:

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



Er ist der typischste Wein des Lagertals, wo er auf den dunklen Basaltböden von Isera ein ideales Habitat gefunden hat. Der Wein ist rubinrot, vollmundig, harmonisch und ausgewogen und hat ein delikates Bukett.

### Speisenbegleitung

Er passt zu Nudelgerichten mit Pilzsoßen, weißem und rotem Fleisch, Aufschnitt oder warm oder kalt servierten Würsten.

### Rebsorte: Marzemino

### Ausrichtung und Höhenlage:

ÖSTLICH, SÜD-ÖSTLICH, 170 - 300 m.ü.M.

### Bodenbeschaffenheit:

kiesig, kalkhaltig, tonig-sandiger Basalt.

### Anbauform:

Guyot, einfache Trentiner Pergola, Doppelte Pergola

### Vinifizierung:

Handverlesung in der ersten Septemberhälfte. Rotwein-Vinifizierung und Gärung bei kontrollierter Temperatur in Edelstahlbehältern. Affination im Zementbecken vor der Abfüllung in Flaschen.

### PREMI / AWARDS

