



CANTINA D'ISERA

## “Etichetta Verde” Marzemino d'Isera Trentino Superiore • D.O.C.

Dalla vendemmia selezionata dei migliori vigneti e dall'accurata vinificazione in rosso delle uve Marzemino nasce l'Etichetta Verde. Rinomato per la longevità della fragranza tipica del vitigno esalta a pieno il carattere vulcanico/basaltico del territorio d'origine. Dal colore rubino; dal profumo intenso e inebriante; dal gusto pieno, armonico, con un finale lungo e sapido, esaltato dal periodo di affinamento, invita in ogni suo sorso la beva... Salute!

### Abbinamenti:

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.

### Vitigno: Marzemino

### Esposizione e altitudine:

EST, SUD-EST, 170 - 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 - Pergola doppia

### Vinificazione:

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



Die Herstellung des Marzemino-Wein mit grünem Etikett erfolgt durch eine selektierte Weinlese der besten Marzemino-Trauben und eine sorgfältige Rotwein-Vinifizierung. Der auf den vulkanischen/Basaltböden angebaute Wein ist für die lange Haltbarkeit des sortentypischen Aromas bekannt.

Er ist rubinrot, vollmundig, harmonisch und hat ein intensives, berauschendes Bukett und einen langen, würzigen Abgang, der durch die Affination verfeinert wird.

### Speisenbegleitung:

Er wird gekühlt zu delikaten Vorspeisen oder Gerichten mit gedünsteten Artischocken, frischem Olivenöl und Weichkäse, wie Brie oder Taleggio, serviert.

### Rebsorte: Marzemino

### Ausrichtung und Höhenlage:

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

### Bodenbeschaffenheit:

typische kiesige, kalkhaltige, basaltische und sandige Schlufflehmboden in der Gemeinde Isera

### Anbauform:

Guyot - einfache Trentiner Pergola, Doppelte Pergola

### Vinifizierung:

Manuelle Ernte in der zweiten Septemberhälfte und den ersten zehn Tagen im Oktober. Rotwein-Vinifizierung und Gärung bei kontrollierter Temperatur in Edelstahlbehältern. Affination im Zementbecken vor der Abfüllung in Flaschen.

### PREMI / AWARDS

