



# Marzemino



**Vitigni:** marzemino 100%

**Zona di produzione:** Campodipietra, a sud della provincia di Treviso

**Tipologia di terreno:** argilloso

**Sistema di allevamento:** guyot

**Vendemmia:** fine settembre

**Vinificazione:** diraspatura e pigiatura dell'uva. Macerazione in acciaio per 10 giorni con delestage quotidiani

**Colore:** rosso rubino intenso con riflessi violacei

**Profumo:** evidente la nota di frutti rossi quali la ciliegia, l'amarena, il lampone accompagnato da un profumo speziato che ricorda la cannella e il tabacco

**Sapore:** di buon corpo, armonico, persistente, ha un'acidità equilibrata con finale morbido

**Abbinamenti:** ottimo con pasticceria secca e con creme

**Temperatura di servizio:** 18-20 °C

**Conservazione:** in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore

**Gradazione alcolica:** 11,50 % vol.