



LE MANZANE®



MARZEMINO PASSITO

Veneto IGT Marzemino

PROFILO:

FRUTTATO	● ● ● ● ●
CORPO	● ● ● ● ●
TANNICITÀ	● ● ● ● ●
DOLCEZZA	● ● ● ● ●
PERSISTENZA	● ● ● ● ●



SAUTERNE



16-18 °C

TEMPERATURA
DI SERVIZIO



4 MILA

PRODUZIONE
ANNUALE



13%

GRADAZIONE
ALCOLICA



120-130

ZUCCHERI
RESIDUI (G/L)



4,8

ACIDITÀ
TOTALE
(G/L)

VARIETÀ DELLE UVE

Marzemino 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Colline moreniche trevigiane

VIGNETI E TIPOLOGIA DI TERRENO

Altitudine dei vigneti 200 metri s.l.m. Terreno argilloso.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pigiatura natalizia dopo l'appassimento e riscaldamento del pigiato fino ad una temperatura di fermentazione di 20°C che dura circa 40 giorni con diverse immersioni del cappello della vinaccia per ottenere una notevole estrazione di sostanze aromatiche dalla buccia. Successivo travaso ed illimpidimento con affinamento in piccole vasche di cemento per 18 mesi. Imbottigliamento ed affinamento in bottiglia per 4 mesi. Cemento/Acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI

Vino passito di qualità, ottenuto da uve mature appassite sui graticci dalla vendemmia sino alla tradizionale vinificazione natalizia. Colore rosso granato intenso, con un caratteristico e marcato profumo di more di rovo. Sapore dolcemente temperato con retrogusto amarognolo. Ottimo fuori pasto e con frutta e dessert. Servire a 16-18 °C.

Via Maset, 47/B - 31020
S. Pietro di Feletto (TV)

Tel. +39.0438.486606
Fax +39.0438.787881

lemanzane.com