



LA MERIDIANA

GARDA MARZEMINO D.O.C

Vino Gentile dal colore rosso brillante con toni violacei.

Note olfattive vegetali con sentore di violetta, gusto asciutto, delicato, fresco, di facile beva, con equilibrata persistenza acido -tannica-.



SCHEDE TECNICA

VINO: Garda Marzemino d.o.c.

UVAGGIO: 85% Marzemino - 15% Barbera, Sangiovese, Rebo

PRODUZIONE UVA per ha: 8,5 ton

DENSITA' IMPIANTO: 3800 / 4000 ceppi/ha

FORMA DI ALLEVAMENTO: A Gujot

ESPOSIZIONE: sud-est 180 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Morenico, medio impasto, sciolto, buon drenaggio, inerbito

GESTIONE UVE: Defogliazione e diradamento manuale

TECNICA DI VINIFICAZIONE: Tradizionale in rosso, macerazione 5 giorni, maturazione e affinamento in acciaio inox

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosso brillante contorni violacei

PROFUMO: note vegetali, con sentore di violetta

SAPORE: buona intensità, gusto asciutto, delicato, fresco

CORPOSITA': buona consistenza

PERSISTENZA: acidotannica equilibrata

GRADO ALCOOL : 13%

ZUCCHERI RESIDUI : secco

ACIDITA' TOTALE: 5,50

ABBINAMENTO : carni, salumi, formaggi

LONGEVITA' : 3 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15 gradi