



GARDA MARZEMINO D.O.C. - BIO

Colore rosso intenso con toni violacei, il vitigno Marzemino dona naturale struttura e vigore, sentori di mora, prugna e tabacco al naso, al palato è complesso e rotondo, con piacevoli tannini in chiusura.

Deep ruby color with purple hue, the Marzemino grape varietal grant a natural structure and character, dark berries, plums, tobacco on the nose, bold and round on the palate, with nice soft tannins on the finish.

Bottiglie prodotte 5.000

Bottles produced

Marzemino Varietà

Varietal

Tipo di Suolo Morenico Soil Morainic soil

Altitudine

180 mt slm

Elevation

Esposizione Sud est **Exposition** South east

Allevamento

System

Aging

Guyot

Biologica Conduzione

Farming Organic farming

Vendemmia Manuale in cassetta con selezione dei grappoli

Harvest Carefully hand-picked

Vinificazione Macerazione sulle bucce per 10 giorni e fermentazione con lieviti locali

selezionati Vinification

10 days skin contact macetation, fermentation starts naturally with

cultivated indigenous yeasts

5 mesi sulle sue fecce nobili in vasche di acciaio Affinamento

On the lees for 5 months in stainless steel

