



GARDA MARZEMINO MAICONE D.O.C.

Prodotto solo nelle annate perfette, Maicone è il risultato della migliore selezione di uve Marzemino, che raggiungono lentamente un ottimo punto di maturazione. Frutta matura, spezie e tabacco al naso, imponente e persistente al palato. Prodotto solo nelle migliori annate.

Made only on the best vintages, Maicone is the result of a great selection of Marzemino grapes, which slowly reach the perfect ripeness. Dark rich fruits, spices, tobacco on the nose, bold and persistent on the palate. Made only in the best vintage.

Bottiglie prodotte Bottles produced	2.000
Varietà Varietal	Marzemino
Tipo di Suolo Soil	Morenico Morainic soil
Altitudine Elevation	180 mt slm
Esposizione Exposition	Sud est South east
Allevamento System	Guyot
Conduzione Farming	In conversione biologica Organic farming, in conversion
Vendemmia Harvest	Manuale in cassetta con selezione dei grappoli, dopo un appassimento in pianta The grapes are left drying on the plants and carefully hand-picked
Vinificazione Vinification	Macerazione sulle bucce per 10 giorni e fermentazione con lieviti locali selezionati 10 days skin contact macetation, fermentation starts naturally with cultivated indigenous yeasts
Affinamento Aging	Minimo 12 mesi in barrique di rovere francese e 12 mesi in bottiglia At least 12 months in used French Barrel and 12 months in the bottle

