

GARDA MARZEMINO D.O.C. BIO



ITALIANO

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.

CARATTERISTICHE

BOTTIGLIE PRODOTTE

5.000

VARIETÀ

Marzemino

TIPO DI SUOLO

Morenico

ALTITUDINE

180 mt slm

ESPOSIZIONE

Sud est

ALLEVAMENTO

Guyot

CONDUZIONE

Biologica

VENDEMMIA

Manuale con selezione dei grappoli

VINIFICAZIONE

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

AFFINAMENTO

5 mesi sulle sue fecce nobili in vasche di acciaio

ENGLISH

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.

CHARACTERISTICS

BOTTLES PRODUCED

5.000

VARIETAL

Marzemino

SOIL

Morainic soil

ELEVATION

180 mt slm

EXPOSITION

South east

SYSTEM

Guyot

FARMING

Organic farming

HARVEST

Carefully hand-picked

VINIFICATION

10 days skin contact maceration, fermentation starts naturally with cultivated indigenous yeasts

AGING

On the lees for 5 months in stainless steel



 LA MERIDIANA

MARZEMINO

