



**SACCHETTO**

## **MARZEMINO VENETO IGT FRIZZANTE**



Classificazione: Marzemino Veneto I.G.T. Vino Frizzante

Zona d'origine: Veneto - Zona delimitata dal Disciplinare di Produzione.

Vitigni: Marzemino

Vinificazione: Fermentazione del mosto a contatto con le vinacce a temperatura controllata e in presenza di lieviti selezionati.

Maturazione: In contenitori d'acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: In bottiglia

Longevità: 14/18 mesi in funzione della temperatura e della luminosità del luogo di conservazione.

Colore: Rosso rubino brillante.

Profumo: Fruttato di violetta e frutti di bosco.

Sapore: Dolce, di corpo, intenso, caratteristico

Gradazione alcolica: 10,5% Vol

Acidità totale: 5,5 - 5,7 g/l

Residuo Zuccherino: 54 - 56 g/l

Temperatura di servizio: 8 - 10 °C

Abbinamenti consigliati: Ottimo come aperitivo e con carni bianche, verdure, carne di maiale, salse, dessert e dolci.