



SACCHETTO



MARZEMINO IGT VENETO FRIZZANTE

Classificazione:	Marzemino I.G.T. Veneto 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:	Vinoso, 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.