



vino rosso Garda Marzemino DOC

Descrizione

UVAGGIO: 100% uve marzemino

VINIFICAZIONE: Pigiatura e di rasatura delle uve, fermentazione a temperatura controllata, durata della macerazione 7-8 giorni circa

MATURAZIONE: In vasche d'acciaio

COLORE: Rosso rubino con riflessi violacei

PROFUMO: Profumi floreali di viola, frutti di bosco e mirtili

GUSTO: Presenta notevole morbidezza e freschezza

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15-16 gradi

ABBINAMENTI: Salumi e insaccati, funghi, primi piatti con sughi di carne, non troppo elaborati

Data di creazione

Maggio 18, 2022

Autore

tognazzivinigmail-com