

MARZEMINO DOLCE



Vitigno

Marzemino

Gradazione

8% VOL

Vinificazione

Effettuata nella zona di produzione delle uve. Spremitura soffice estraendo solo mosto fiore, fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Rifermentazione con metodo Martinotti, che nella primavera successiva alla vendemmia sviluppa la presa di spuma in autoclavi di acciaio inox. La freschezza del vino ottenuto deriva dall'utilizzo di una buona parte di succo d'uva marzemina, mantenuto fresco durante tutto il periodo dell'anno, e unito al vino base prima della rifermentazione.

Note di degustazione

Vino frizzante di colore rosso rubino intenso tendente al granato, di profumo intenso e fruttato (marasca e violetta), di sapore amabile, caldo e persistente. Vino da dessert, si accompagna a crostate di frutta, torte al cioccolato e pasticceria secca.

Temperatura

Si serve a fine pasto a circa 12-14°C.

solda
cantinieri dal 1948



36078 San Quirico di Valdagno
(Vicenza) Italy - Via Silvio Pellico, 1
Tel. 0445 473037 - Fax. 0445 474928
www.cantinesolda.it
info@cantinesolda.it seguici su 