

AZIENDA VITIVINICOLA  
PARCO DEL VENDA



**MARZEMINO**  
*Spumante Dolce I.G.T.*



- **BEZEICHNUNG:** *Marzemino Spumante Dolce i.g.t.*
- **REBSORTEN:** *100% Marzemino*
- **ANBAUGEBIET:** *Cinto Euganeo*
- **ERTRAG PRO HEKTAR:** *10.000 Kg/ha*
- **HÖHE:** *300 Meter ü. d. M.*
- **AUSSETZUNG:** *Süden*
- **BODEN:** *Hügelig, teils tonhaltig und gut gelüftet*
- **ERZIEHUNGSFORM:** *Doppelstreckbogen*
- **ANBAUJAHR:** *1992*
- **ERNTENZEIT:** *Letzte Septemberdekade*
- **PFLANZDICHT:** *3.300 Rebstöcke pro Hektar*
- **WEINBEREITUNG:** *Die gelesenen Trauben werden schonend abgebeert und gekellert. Danach erfolgt die 3 Tage dauernde Gärung in horizontalen Gärungsbehältern bei kontrollierter Temperatur von 28°C. Anschließend finden das Umfüllen und die temperaturkontrollierte alkoholische Gärung mit ausgewählten Hefen bei 16°C statt, bis ein Alkoholgehalt von ca. 5 % erreicht wird.*
- **AUSBAU:** *Der teilweise gegorene Traubenmost wird im Autoklav gelagert und auf 16°C erhitzt. Ausgewählte Hefen werden danach zur Ermöglichung des Schaumbildungsprozesses dem Most hinzugefügt. Die Gärungstemperatur wird bei ca. 14 °C gehalten, bis der Schaumwein den gewünschten Druck und Alkoholgehalt erreicht. Dann findet die Abfüllung statt.*
- **PRODUKTION:** *4000 Flaschen*
- **VERKOSTUNGSANMERKUNGEN:** *Süßer Schaumwein, zeichnet sich durch seine dunkle rubinrote Farbe mit veilchenblauen Reflexen, ausgeprägte Persönlichkeit, samtiges Gefühl im Mund und weiniges, kräftiges und angenehmes Bukett nach kleinen Waldbeeren aus.*

**ALKOHOLGEHALT:** 9,50 % Vol  
**RESTZUCKER:** 90,00 - 100,00 g/l  
**GESAMTSÄURE:** 5,50 g/l  
**PH:** 3,50

PARCO DEL VENDA

via Monte Venda 430 Vò - (PD) - Italia - tel. +39 049.9940188 - fax. +39 049.9944322  
www.parcodelvenda.com - parcodelvenda@libero.it