

MARZEMINO

SPUMANTE DOLCE

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE	MARZEMINO SPUMANTE DOLCE IGT VENETO
VITIGNI	100% MARZEMINO
ZONA DI PRODUZIONE	CINTO EUGANEO
PRODUZIONE PER ETTARO	100 Q.LI / HA
ALTITUDINE	300 MT.
ESPOSIZIONE	SUD
TERRENO	COLLINARE, IN PARTE ARGILLOSO E BEN VENTILATO
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	DOPPIO CAPOVOLTO
ANNO D'IMPIANTO	1992
PERIODO DI RACCOLTA	TERZA DECADE DI SETTEMBRE
DENSITÀ PIANTE	3.300 PIANTE PER ETTARO
VINIFICAZIONE	L'UVA VENDEMMIATA A MANO VIENE DIRASPATA E PIGIATA. FERMENTAZIONE IN VINIFICATORI ORIZZONTALI A TEMPERATURA CONTROLLATA A 28°C PER UNA DURATA DI 3 GIORNI. SEGUE TRAVASO E FERMENTAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA DI 16°C FINO AL RAGGIUNGIMENTO DI CIRCA 5 GRADI ALCOLICI.
AFFINAMENTO	IL MOSTO PARZIALMENTE FERMENTATO VIENE MESSO IN AUTOCLAVE E RISCALDATO A 16°C, SUCCESSIVAMENTE VENGONO INOCULATI I LIEVITI SELEZIONATI PER LA PRESA DI SPUMA. LA TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE VIENE MANTENUTA INTORNO AI 14°C FINO A QUANDO LO SPUMANTE RAGGIUNGE LA PRESSIONE ED IL GRADO ALCOLICO DESIDERATO. SEGUE IMBOTTIGLIAMENTO.
PRODUZIONE	4.000 BOTTIGLIE
NOTE DI DEGUSTAZIONE	COLORE ROSSO RUBINO SCURO, QUASI VIOLACEO CON RIFLESSI VARIEGATI. SI CARATTERIZZA PER LA SUA SPICCATÀ PERSONALITÀ E L'INTENSO PROFUMO Vinoso E GRADEVOLÈ CHE RICORDA I FRUTTI DI BOSCO A BACCA PICCOLA. IN BOCCA RISULTA VELLUTATO. SI SERVE A 4°C.
GRADAZIONE ALCOLICA	9,5% VOL.
TENORE ZUCCHERINO	90,00 - 100,00 G/L
ACIDITÀ TOTALE	5,50 G/L
PH	3,50



cioccolato



fragole



dessert



PARCODELVENDA.COM

VIA MONTE VENDA 430 - VO' (PD) - ITALIA - T. +39 049.9940188

PARCODELVENDA@GMAIL.COM