

AZIENDA VITIVINICOLA  
PARCO DEL VENDA



MARZEMINO



PARCO DEL VENDA

MARZEMINO  
*Spumante Dolce I.G.T.*

- DENOMINAZIONE: *Marzemino Spumante Dolce i.g.t.*
- VITIGNO: *100% Marzemino*
- ZONA DI PRODUZIONE: *Cinto Euganeo*
- PRODUZIONE PER ETTARO: *100 q.li/ha*
- ALTITUDINE: *300mt.*
- ESPOSIZIONE: *Sud*
- TERRENO: *Collinare, in parte argilloso e ben ventilato*
- SISTEMA DI ALLEVAMENTO: *Doppio Capovolto*
- ANNO D'IMPIANTO: *1992*
- PERIODO DI RACCOLTA: *Ultima decade di settembre*
- DENSITA' PIANTE: *3300 piante per ettaro*
- VINIFICAZIONE: *Pigiatura diraspatura dell'uva. 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 fino 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: *4000 bottiglie*
- NOTE DI DEGUSTAZIONE: *Il colore è rosso rubino scuro, quasi violaceo con riflessi variegati. Si caratterizza per la sua spiccata personalità e l'intenso profumo vinoso e gradevole che ricorda immediatamente i frutti di bosco a bacca piccola. In bocca risulta vellutato.*

GRADAZIONE ALCOLICA: *9,50 % Vol*  
TENORE ZUCCHERINO: *90,00 - 100,00 g/l*  
ACIDITA' TOTALE: *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