

## IGT Veneto Marzemino Frizzante



**Tipologia:** frizzante rosso dolce.

**Uva da cui è stato prodotto:** marzemina nera

**Gradazione alcolica:** da 7% a 8% a seconda dell'annata

**Acidità fissa:** 6-7 gr/L espressa in acido tartarico

**Contenuto in solfiti:** ca 60 mg/L di solforosa totale

**Zona di produzione:** Colli Euganei, comune di Vo'.

**Sistema d'allevamento:** cappuccina semplice (guyot), gemme a frutto 15/20, produzione media kg 5 per ceppo.

**Dati tecnici di coltivazione:** conduzione biologica sotto controllo ICEA

**Epoca di raccolta:** settembre

**Dati tecnici di vinificazione:** 24 ore di macerazione della buccia, travaso e stoccaggio a zero gradi. Presa di spuma in autoclave per circa un mese, quindi filtrazione e imbottigliamento.

**Presenza di spuma:** 30 giorni in autoclave

**Affinamento:** due mesi in bottiglia

**Abbinamenti e note:** vino da fine e fuori pasto, adatto per dolci e dessert