

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.

Presatura 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