



SAVARDO MARZEMINO Superiore D.O.C.

OBSAH ALKOHOLU: 13.00 %

SLOŽENÍ: MARZEMINO 100%

ROČNÍ PRODUKCE: 8 000 lahví

METODA PĚSTOVÁNÍ : guyot a capuccinna

OBLAST a POLOHA VINIC:
rovinaté vinice v povodí řeky Astico

SKLIZEŇ:
ruční do košů po 15 kg

VINIFIKACE A DOZRÁVÁNÍ:
fermentace v tancích 10000 kg, 8 denní macerace,
10 měsíců ve 40hl dubových sudech, dozrávání v lahvích
min 6 měsíců před uvedením na trh

CHARAKTERISTIKA A DOPORUČENÉ POKRMY:
rubínově červená barva s fialovými odlesky, v chuti
najdeme sušená rajská jablka, vyvážené třísloviny.
Skvěle doplňuje kořeněné uzeniny a sýr Asiago.
Teplota k servírování 18°C.

