

Marzemino Frizzante Igt Veneto



Classificazione: Marzemino Frizzante Igt Veneto
Collocazione dei Vigneti: comprensorio zona Doc Breganze
Varietà: Marzemina 100%
Bottiglie prodotte: 27.000 da 750 ml
Vinificazione: pressatura soffice con estrazione del solo mosto fiore, fermentazione in vasche di acciaio inox termocondizionate. Nella primavera successiva alla vendemmia la presa di spuma avviene in autoclave di acciaio inox secondo il metodo Charmat. La freschezza del prodotto ottenuto deriva dall'utilizzo di una importante quota di succo d'uva Marzemina, conservato fresco durante tutto il periodo dell'anno, unito al vino base prima della rifermentazione. .
Colore: rosso rubino intenso e brillante
Bouquet: fruttato con sentori di piccoli frutti di bosco e viole
Sapore: morbido, fruttato di fragole e ribes nero
Grado alcolico: 10% vol
Temperatura di servizio: 14-16 °C



Cantina Beato Bartolomeo da Breganze Sca Via Roma 100 36042 Breganze (VI)
Tel. 0445 873112 Fax 0445 874516 info@cantinabreganze.it www.cantinabreganze.it

