

Marzemino Frizzante Igt Veneto



Klassifikation: Marzemino Frizzante Igt Veneto

Anbaugebiet: Doc-Gebiet von Breganze

Rebsorte: Marzemina 100%

Hergestellte Flaschen: 27.000 von 750 ml

Weinbereitung: leichte Pressung mit Gewinnung nur von dem Blumenmost; die Gärung erfolgt in durch Thermostat geregelten Edelstahltanks. Im der Weinlese folgenden Frühling erfolgt die Hefeentfernung in einem Edelstahl-Drucktank gemäß der Charmat-Methode. Die Frische des erhaltenen Produktes kommt aus der Verwendung eines Hauptteils des Traubensaftes Marzemina, der nach einer ganzjährigen Kühlung mit dem Grundwein vor der zweiten Gärung vermischt wird

Farbe: kräftiges und glänzendes Rubinrot

Bouquet: fruchtig mit einem Hauch von Waldbeeren und Veilchen

Geschmack: weich, fruchtig, an Erdbeeren und Johannisbeere erinnernd

Alkoholgehalt: 10%

Trinktemperatur: 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

