

**MARZEMINO DEI ZIRESI**  
Trentino Superiore DOC



*VIGNETI: selezionato, a bassa resa, situato nella sottozona/Superzona dei Ziresi, alle porte dell'abitato di Volano*  
*ALLEVAMENTO: pergola Trentina semplice e doppia*  
*DENSITÀ CEPPI: 2.500 – 3.300/Ha*  
*CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE*  
*COLORE: rosso violaceo, profondo, fitto*  
*PROFUMO: intrigante di spezie (coriandolo, pepe nero), mandorla, viola e frutti rossi*  
*SAPORE: un fondo setoso si mescola ad una buona freschezza, su una struttura importante*  
*ABBINAMENTI: ottimo con lasagne, arrosti di carni rosse, formaggi*  
*TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 °C*

*VINEYARDS: selected vineyard (low yield) in the highly rated Super-area of Ziresi near the village of Volano*  
*TRAINING: vines are trained according to "pergola (trellised vine) Trentina semplice e doppia" system*  
*DENSITY OF PLANTING: 2,500 – 3,300 vines/Ha*  
*CHARACTERISTICS*  
*COLOR: deep ruby-red*  
*AROMA: pronounced and marked bouquet offering evident fruit with unmistakable sensation of wild woodland violets*  
*FLAVOR: well-balanced on the palate with good harmony between the sweetness of cherries and prunes and the soft silky tannins*  
*FOOD SUGGESTION: very good with lasagna, roasted red meat and cheese*  
*SERVING TEMPERATURE: 18-20 °C*

*WEINGÄRTEN: ausgewählt, auf niederen Ertrag gehalten, liegt in der Superzone von Ziresi, in der Nähe der Ortschaft Volano*  
*ERZIEHUNGSFORM: doppelte oder einfache Pergola*  
*REBSTÖCKE: 2.500 – 3.300 Stück pro ha*  
*CHARAKTERISTISCHE EIGENSCHAFTEN*  
*FARBE: dunkels granatrot mit violetten Reflexen, complex und tiefgründig*  
*GERUCH: verführerisch nach Gewürzen (Kümmel, schwarzer Pfeffer), Mandeln und Waldfrüchten*  
*GESCHMACK: samtige Tannine welche sich mit einer feinen Frische verbinden, das ganze auf einer gewichtigen Struktur*  
*EMPFEHLUNG: ausgezeichnet zu Lasagne, gegrilltem roten Fleisch und Käse*  
*TRINKTEMPERATUR: 18-20 °C*