

CORNOROTTO MARZEMINO



Collocazione
del vigneto: zona Cornorotto in Comune
di Fara Vicentino

Giacitura
e tipo terreno: colline vulcaniche e tufacee

Varietà di uva: 100% Marzemino

Cure nella
preparazione: leggera surmaturazione delle uve
per una settimana, fermentazione
in tini di acciaio con frequenti
follature giornaliere

Affinamento: in vasche di acciaio per sei mesi

Agli occhi: rosso rubino intenso e brillante

Al naso: fruttato con sentori di frutta rossa
matura

In bocca: asciutto e di buon corpo, equilibrato
con stoffa lunga, nerbo sentito
e di carattere; lunga la persistenza
dell'aroma.

Ottimo in abbinamento a primi piatti
con sughi di selvaggina, arrosti
e grigliate di carne rossa.