Cornorotto Marzemino

Varietà

100%
Marzemino

Dettagli

Collocazione del vigneto:
zona Cornorotto nel Comune di Fara Vicentino

Giacitura e tipo terreno:
colline vulcaniche e tufacee

Cura 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

Note organolettiche

Rosso rubino intenso e brillante

Asciutto e di buon corpo, equilibrato con stoffa lunga, nerbo sentito e di carattere; lunga la persistenza dell'aroma

Fruttato con sentori di frutta rossa matura

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