



MARZEMINO FRIZZANTE

Indicazione Geografica Tipica

La presenza di fossili marini nel territorio dei Colli Euganei testimonia la loro origine: un arcipelago di isole vulcaniche emerse 130 milioni di anni fa. I decisi rilievi separati da fresche vallate, l'ideale esposizione solare ed il rimescolamento dei depositi alluvionali con le rocce vulcaniche disgregate, determinano nelle uve intensi caratteri qualitativi. Queste peculiarità donano ai vini frizzanti vivacità, finezza e piacevolezza gustativa.





MARZEMINO FRIZZANTE IGT

Denominazione	Marzemino Veneto IGT
Gradazione alcolica	8%
Zona di produzione	Uve provenienti da vigneti dei soci della Provincia di Padova
Tipologia del terreno	Origine alluvionale, medio impasto
Sistema di allevamento	Doppio capovolto
Uve	Marzemina nera 100%
Vendemmia	Settembre
Tipologia del prodotto	Vino frizzante
Caratteristiche visive	Rosso rubino, di intensa vivacità
Profumo	Intenso di piccola frutta rossa
Sapore	Dolce
Temperatura di servizio	Si consiglia di servire a una temperatura di 12 °C
Abbinamenti consigliati	Pasticceria secca, frutta secca
Bottiglia	0,75 l cartone da 6 bottiglie peso 8 Kg



**CANTINA
COLLI
EUGANEI**

CANTINA COLLI EUGANEI s.c.a.
35030 Vo' Euganeo (PD) Italy - Via Marconi, 314
Tel. 049 99 400 11 - Fax 049 99 40 497
info@virice.it

www.cantinacolliuganei.it



CANTINACOLLI EUGANEI