



MARZÌ

Vino Rosso

Annata 2016

<i>UVAGGIO</i>	<i>Marzemino 100%</i>
<i>TIPO DI TERRENO</i>	<i>Alluvionale tendenzialmente argilloso</i>
<i>ETA' DELL'IMPIANTO</i>	<i>25 anni</i>
<i>CEPPI PER ETTARO</i>	<i>3500</i>
<i>RESA PER ETTARO</i>	<i>60 quintali /ha</i>
<i>RESA HL/HA</i>	<i>30 HL/HA</i>
<i>FORMA ALLEVAMENTO</i>	<i>Guyot</i>
<i>ALCOOL TOTALE</i>	<i>13.5</i>
<i>ACIDITA TOTALE</i>	<i>6,20</i>
<i>SO2 TOTALE</i>	<i>70 mg/L</i>
<i>ESTRATTO SECCO</i>	<i>42 g/lt</i>



Da uve strettamente vendemmiate a mano e cernite prima della vinificazione si ottiene questo interessante vino rosso dalla piacevole e garbata personalità. Alla pigiatura segue poi la macerazione per circa 15 giorni a cui segue la svinatura e la completa fermentazione in vasche di acciaio. Ne nasce un vino rosso dal colore rubino intenso con ancora evidenti riflessi violacei; al naso colpisce per il bouquet floreale che richiama note di viola. La componente fruttata, soprattutto di frutti rossi, si evidenzia sia al naso che in bocca dove i tannini delicati e morbidi conferiscono personalità, piacevolezza ed una invidiabile bevibilità. Vino rosso per l'estate sa supportare anche piatti di buona personalità comunque dandoci una generale sensazione di immensa fragranza.

Società Agricola Pratum Coller

Villaggio Sereno Traversa XVIII n° 10/b - Brescia – Tel e Fax 030349916 – info@pratumcoller.it

www.pratumcoller.it