



- VITICOLTORI DAL 1877 -



L'Elmo

Denominazione: Garda Marzemino DOC

Vitigni: Marzemino

Tipologia terreno:

Vinificazione:

Affinamento: Acciaio

Colore:

Profumo:

Sapore:

Grado alcolico: 13% vol

Temperatura di servizio: 16°-18°

Abbinamenti: Piatti di carne rossa e bianca non troppo speziati

Descrizione:

Ottenuto vinificando uve accuratamente cernite e affinato in acciaio. Di ottima struttura, elegante e caratteristico. Eccelle per grande freschezza e nella leggiadra bevibilità. In grado di esaltare la personalità atletica dei vini rossi, il colore rosso rubino brillante, l'espressione odorosa intensa e fragrante di viola e frutti di bosco, le note sapide, fresche, morbide, sono aromaticamente penetranti e chiudono con un finale delicatamente amarognolo. Si abbina a piatti di carne rossa e bianca non troppo speziati, si serve a 16-18°C

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

