



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Grolin

Denominazione: Marzemino Veneto IGT

Vitigni: Marzemino

Tipologia terreno: Argilloso e calcareo

Vinificazione: Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino, pigiate e pressate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Acciaio

Colore: Rosso intenso

Profumo: Al naso esprime delicati sentori di piccoli frutti rossi e timbri aromatici floreali

Sapore: In bocca si percepisce una buona morbidezza e sensazione vellutata

Grado alcolico: 11,5%

Temperatura di servizio: 10°-12°C|52°F

Abbinamenti: Perfetto come aperitivo, accompagna piacevolmente tutto il pasto, ottimo con tortelli di zucca. Da provare con crostate di frutta fatte in casa

Descrizione:

Un classico vino da pasteggio, caratterizzato dall'essere piacevolmente frizzante. Ottenuto dalla raccolta da uve Marzemino nelle prime ore del mattino. L'uva viene pigiata e pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità dei vitigni. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata per un periodo di due mesi. Ne deriva un vino gentile, armonico e piacevole. Si presenta di un bel colore rosso intenso. Al naso esprime delicati sentori di piccoli frutti rossi e timbri aromatici floreali. In bocca si percepisce una buona morbidezza e sensazione vellutata. Perfetto come aperitivo, accompagna piacevolmente tutto il pasto, ottimo con tortelli di zucca. Da provare con crostate di frutta fatte in casa. Servire ad una temperatura di 8 - 10 °C.