



Nome:	Ai Dossi - Marzemino
Denominazione:	Trentino DOC Marzemino
Vitigno:	Marzemino 100% (Varietà autoctona della Vallagarina)
Sistema di coltura:	Pergola trentina.
Produzione:	70 hl. per ettaro.
Luogo di produzione:	Vigneto "Ai Dossi" (Loc. Longariva; Sacco di Rovereto).
Vinificazione:	Fermentazione sulle bucce a temperatura controllata per una settimana.
Caratteristiche organolettiche:	
Colore:	Rosso rubino intenso con riflessi violacei.
Profumo:	Fruttato, caratteristico con sentori di viola.
Sapore:	Vivace e caratteristico, gradevolmente fruttato, morbido e pieno.
Tenuta all'invecchiamento:	2 - 4 anni.
Temperatura di servizio:	17° - 18° C.
Da servire:	Con funghi, salumi e formaggi, cotechino e bolliti, arrosti di maiale.