

Marzemino Frizzante “Linea Onda” Marca Trevigiana I.G.T.

UVE:	Marzemino
ZONA DI PRODUZIONE:	Marca Trevigiana
ESPOSIZIONE E ALTITUDINE:	0 - 100 mt. s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Origine fluviale di medio impasto
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Sylvoz
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	2.200 - 3.500 piante per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA:	Seconda metà di settembre
GRADO ALCOLICO:	11,50 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	10° - 12° C
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente
DURATA:	2/3 anni

SCHEDA TECNICA

Il Marzemino “Linea Onda” Santa Margherita è vinificato con moderata gradazione alcolica, per poterlo poi sottoporre al processo di presa di spuma. Il vino base viene posto in autoclavi a fermentare fino a raggiungere la pressione desiderata ed un adeguato residuo zuccherino. A questo punto si interviene abbassando la temperatura del vino a - 4° C in modo da arrestare il processo fermentativo.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Si presenta con colore rosso rubino di media intensità ed offre un bouquet delicato; parliamo di un vino brioso, dall'intenso aroma di lampone e fragola, molto caratteristico ed intenso, dal sapore secco e sapido, con gusto morbido e pieno ed un piacevole finale amarognolo. Pochi tannini, grande freschezza e bella beva sono le caratteristiche tipiche di questa lettura del vitigno.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale per l'abbinamento a salumi, formaggi di media stagionatura, primi piatti con sughi di carne non troppo elaborati e preparazioni di pesce in umido o alla griglia.

Marzemino Frizzante “Linea Onda”

