



"LA RUA"
Marzemino Vallagarina igt

Le origini di questo vitigno si perdono nei secoli. E' probabile che provenga da un paese della Carinzia, Marzemin. Il Marzemino si è diffuso in tutta la Vallagarina trovando il terroir ideale per esprimersi al meglio

Varietà d'uva:
Marzemino proveniente dal vitigno "La Rua "

Denominazione: Marzemino della Vallagarina Igt

Zona di produzione:
Valdadige - Vallagarina Trentina-Veronese

Modalità di raccolta: manuale in cassette

Vinificazione: l'uva viene delicatamente diraspata e pigiata. La fermentazione avviene con macerazione delle bucce in contenitori di acciaio inox termoisolati. Per estrarre colore ed aroma dalle bucce vengono eseguiti diversi rimontaggi

Affinamento: la maturazione avviene in acciaio per mantenere inalterate le caratteristiche originali del Marzemino

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei

Profumo: delicato ed intenso che ricorda la viola mammola e i piccoli frutti di bosco

Sapore: armonico, pieno, di buona struttura, ottima la corrispondenza retro nasale delle note fruttate

Accostamenti gastronomici: vino da tutto pasto. Ideale con piatti a base di carne sia bianca che rossa, dal sapore non eccessivamente aggressivo

Gradazione: 12-13% vol

Temperatura di servizio: 15-18°C



"LA RUA"

Marzemino Vallagarina igt

The origin of this grape is still not well known. It may be from Carinzia Village, Marzemino. Anyway it is diffused all over "Vallagarina" territory, where it found its ideal microclimate to express at the best aroma and ripeness typical of the variety

GRAPE VARIETY: Marzemino from "La Rua" vineyard

WINE NAME AND DENOMINATION:

Marzemino della Vallagarina Igt

PRODUCTION AREA:

Valdadige - Vallagarina Trentina-Veronese

HARVEST: manual picking

VINIFICATION: grape are gently destemmed and crushed. Fermentation occurs with skin contact maceration in stainless steel tanks under temperature control. Pumping over cycle are adopted in order to extract color and aroma from the grape skins

MATURATION: refining takes place in stainless steel tanks in order to preserve varietal fruit profile aroma

COLOUR: ruby-red with intense purple reflex

TASTING NOTES: silky but intense with violet and red fruits notes. Harmonic, well structure where we can recognize the fruitiness profile perceived at the nose

FOOD PAIRINGS: it is ideal with red meat and white young meat as far as its gently and not too aggressive and tannin

ALCOHOL CONTENT: 12-13% vol

SERVING TEMPERATURE: 15-18°C

"LA RUA"

Marzemino Vallagarina igt

Marzemino ist eine alte rote Rebsorte die vermutlich aus Kärnten stammt. Hier in Vallagarina gedeiht er Danks des richtigen Bodens sehr gut.

Rebsorte: Marzemino aus dem Weinberg „La Rua“.

BEZEICHNUNG: Marzemino della Vallagarina Igt

EINZUGSGEBIET:

Valdadige (Etschtal) - Vallagarina Trentina-Veronese

ERNT: Handweinlese

WEINHERSTELLUNG: nach dem Entfernen der Stiele werden die Trauben im Stahltank bei kontrollierter Temperatur vergoren. Um eine optimale Farb- und Gerbstoffausbeute zu erreichen wird regelmäßig umgepumpt

AUSBAU: Nach der Gärung wird der Wein für ca.4 Monate im Stahltank gelagert

FARBE: kräftiges Rubinrot mit violetten Reflexen

GERUCH: er riecht nach Waldfrüchten und Märzveilchen

GESCHMACK: körperreich, harmonisch mit langanhaltenden Abgang

SPEISENEMPFEHLUNG: zu allen Fleischgerichten, Pastas und Käse

ALCOHOL: 12-13% vol

SERVIERTEMPERATUR: 15-18°C

ROENO
azienda agricola

Via Mama, 5
37020 Belluno Veronese (VR)
Tel. +39 045 7230110
Fax +39 045 7270863

info@cantinaroeno.com
www.cantinaroeno.com