

VIGNA DI GRAZIA PASSITO MARZEMINO

Tipologia	Passito Rosso tranquillo
Etichetta	Vigna di grazia Marzemino Passito
Denominazione	rosso Passito da uve marzemino dell'emilia
Zona Di Produzione	Zona collinare del territorio di Scandiano
Terreni	terreno di medio impasto tendente allo sciolto
Forma di allevamento	Spalliera
Uvaggio	Marzemino 100%
Raccolta	Prima settimana di ottobre
Resa	60 Q.li / Ha
Vinificazione	Appassimento in fruttaia A dicembre inizia la spremitura. La conseguente lenta e lunga fermentazione avviene in piccole botti di rovere
Bottiglie Prodotte	6.000
Aspetti Organolettici	Colore rosso intenso Naso: Ampio , fragrante, raccoglie i sentori di tutta la frutta matura Palato Giustamente dolce ed equilibrato. Lascia in bocca ,lungamente, piacevoli e marcate sensazioni di buona frutta matura.
Abbinamenti	Eccellente vino da fine pasto, eccellente col cioccolato fondente.
Dati analitici	Grado alcolico 13% Acidità totale 6 gr/l Estratto secco 34 Temperatura di Servizio 8°