

## *TERRA DEL TUONO MARZEMINO D.O.C.*

<b>Tipologia</b>	Vino Frizzante Rosso Secco	
<b>Etichetta</b>	<b>Terra del tuono</b>	
<b>Denominazione</b>	<b>Marzemino doc Colli di Scandiano e di Canossa</b>	
<b>Zona Di Produzione</b>	Zona collinare compresa tra il territorio di Scandiano e Casalgrande	
<b>Terreni</b>	terreno di medio impasto tendente allo sciolto	
<b>Forma di allevamento</b>	Spalliera	
<b>Uvaggio</b>	Marzemino 100%	
<b>Raccolta</b>	Fine settembre	
<b>Resa</b>	140 Q.li / Ha	
<b>Vinificazione</b>	Macerazione a bassa temperatura per 5 giorni a contatto delle bucce Ne segue la fermentazione a bassa temperatura in vasi di acciaio. Presatura di spuma con metodo charmat per conservare al meglio l'armonia dei suoi aromi	
<b>Bottiglie Prodotte</b>	10.000	
<b>Aspetti Organolettici</b>	<b>Colore</b> :Rosso rubino carico con tenui riflessi purpurei <b>Naso</b> :Intenso caratteristico che spazia ampiamente nei sentori dei frutti del sottobosco. <b>Palato</b> di buon corpo,i tannini sono presenti;ma ben avvolti in una piacevole morbidezza	
<b>Abbinamenti</b>	Carni rosse in arrosto o brasati leggeri tendenti al dolce.	
<b>Dati analitici</b>	Grado alcolico	12%
	Acidità totale	6 gr/l
	Estratto secco	23 gr/l
	Temperatura di Servizio	14°