

Cornorotto Marzemino

Varietà



Dettagli

Collocazione del vigneto:

zona Cornorotto nel Comune di Fara Vicentino

Giacitura e tipo terreno:

colline vulcaniche e tufacee

Cura nella preparazione:

leggera surmaturazione delle uve per una settimana, fermentazione in tini di acciaio con frequenti follature giornaliere

Affinamento:

in vasche di acciaio per sei mesi



Note organolettiche



Rosso rubino intenso e brillante



Asciutto e di buon corpo, equilibrato con stoffa lunga, nerbo sentito e di carattere; lunga la persistenza dell'aroma



Fruttato con sentori di frutta rossa matura



Ottimo in abbinamento a primi piatti con sughi di selvaggina, arrostiti e grigliate di carne rossa