



## Perrone

### Garda Marzemino Doc 2013

**Vendemmia:** 2013

**Varietà:** 75% Marzemino 15% Rebo 10% Barbera

**Gradazione alcolica:** 13,0 % Vol.

**Tipo di terreno:** argilloso

**Densità d'impianto:** 5000 ceppi ha

**Tipo di allevamento:** Guyot

**Produzione annua:** 600 bottiglie da 0,75l

**VINIFICAZIONE:** Le uve sono raccolte manualmente e depositate in cassette. Dopo la pigiadiraspatura, il mosto viene vinificato in vasche d'acciaio, dove è fatto fermentare a contatto con le bucce per 10 giorni. Durante questo periodo vengono effettuati i rimontaggi che permettono la cessione delle sostanze coloranti dalle bucce al mosto; finita la fermentazione il vino nuovo viene posto ad affinare in barrique per 2 anni, infine imbottigliato e tenuto in bottiglia almeno un'altro anno prima della vendita.

**caratteristiche:** colore rosso rubino brillante con riflessi violacei. Vino complesso e di elevata struttura. l'affinamento di 24 mesi in botti di rovere riesce ad elevare ed armonizzare elegantemente tutti gli aromi, che comprendono i frutti rossi, note floreali e note leggermente speziate. Esprime il suo meglio dopo 2-3 anni dall'imbottigliamento.

