



GIBO

IGT MARZEMINO 2022

Vendemmia: Vendemmia manuale nella seconda metà di settembre

Vitigni: Marzemino 100%

Tipo di terreno: sabbioso con sassi

Pratica culturale: inerbimento sull'interfila e lavorazione meccanica sotto fila

Resa per ettaro: 50 hl

Produzione: 2.500 bottiglie da 0,75 L

Dettagli: Alcool 14% vol

Vinificazione: le uve sono raccolte manualmente e depositate in cassette arieggiate; dopo la pigiadiraspatura, il mosto viene fatto fermentare a contatto con le bucce per 15-20 giorni, periodo durante il quale vengono effettuati i rimontaggi che permettono la cessione delle sostanze dalle bucce al mosto. Successivamente il vino nuovo è lasciato affinare in vasche d'acciaio per circa 15-18 mesi, infine imbottigliato e tenuto in bottiglia almeno 12 mesi prima della vendita.

Caratteristiche: colore rosso rubino brillante con riflessi violacei, il Gibo esprime le caratteristiche del Marzemino nella sua essenza varietale, richiamando sentori vegetali e speziati quali il peperone verde e i chiodi di garofano.

Di corpo sapido e piacevolmente morbido, esprime il meglio dopo i 3 anni di evoluzione in bottiglia, mantenendo la sua identità dal puro spirito selvaggio.



Azienda Agricola Biologica Zatti, Via Lanfranchi 10 - 25080 - Calvagese D/R (BS) - Italy

Telefono +39 3351002830 Giovanni - +39 3464273907 Andrea

Fax +39030601461

www.cantinazatti.it – zatti@valtenesi.eu

