



Gibo

Garda Marzemino Doc 2013

Vendemmia: 15 Ottobre 2013

Varietà: 75% MARzemino 20% Rebo 5% Barbera (cloni: Lombardia e Alto Adige)

Gradazione alcolica: 13,5 % Vol. Acidità totale: 6,0 g/lit

Residuo zuccherino: 0 g/l; Solfiti: 53 mg (limite legale 150 mg)

Tipo di terreno: argilloso con sassi; Pratica colturale:

inerbimento sull'interfila e lavorazione meccanica sulla fila.

Densità impianto: 4.000 ceppi ha; Sistema di allevamento: guyot

Produzione: 9.000 bottiglie da 0,75 l

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 8 giorni. Durante questo periodo vengono effettuati i rimontaggi che permettono la cessione delle sostanze coloranti dalle bucce al mosto.

Successivamente il vino nuovo è lasciato affinare in vasche d'acciaio per circa 2 anni, infine imbottigliato e tenuto in bottiglia almeno 6 mesi prima della vendita.

Caratteristiche: colore rosso rubino brillante con riflessi violacei. vino complesso e di elevata struttura. Sprigiona al gusto decise note di mirtillo, more e lamponi. Di corpo sapido e piacevolmente morbido, esprime il suo meglio dopo 2-3 anni dall'imbottigliamento.



Azienda Agricola Zatti Giovanni, via Lanfranchi 10 25080 Calvagese D/R (BS)

Telefono +393351002830 Fax +39030601461
www.valtenesi.eu – zatti@valtenesi.eu
siamo in conversione biologica da 2015