



CONTI BOSSI FEDRIGOTTI
dal 1697

Mas'Est Marzemino

MARZEMINO TRENINO DOC

Terre delle Venezie, tenute storiche vocate, uve autoctone, un saper fare e un gusto che si tramandano nel tempo. Questi gli ingredienti di vini originali, che raccontano oggi storie di ambienti e sapori antichi.

L'immancabile varietà trentina Marzemino, baciata dal sole del mattino nei masi dei Conti Bossi Fedrigotti, produce un vino fruttato e fresco, ingentilito da un leggero appassimento.

VITIGNI

Marzemino Gentile.

NOTE ORGANOLETTICHE

Aspetto: rosso brillante con colori violacei.

Olfatto: note speziate, bacche di sottobosco, ribes, lamponi.

Palato: fresca acidità, frutti di bosco, finale asciutto e pulito.

ABBINAMENTI

Adatto alle preparazioni con carne di maiale, in particolare ragù e salsicce. Si abbina perfettamente alla tradizionale cucina delle Dolomiti (canederli di speck o formaggi, gulasch, selvaggina).



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C
GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.
VITA SULLO SCAFFALE: 5-7 anni



Marzemino è un vino le cui qualità sono citate perfino nel "Don Giovanni" di Mozart, dove l'impenitente seduttore si fa imbandire un gran banchetto finale incitando il servo "Leporello, versa il vino, eccellente Marzemino!".

