

Marzemino - Trentino - D.O.C.

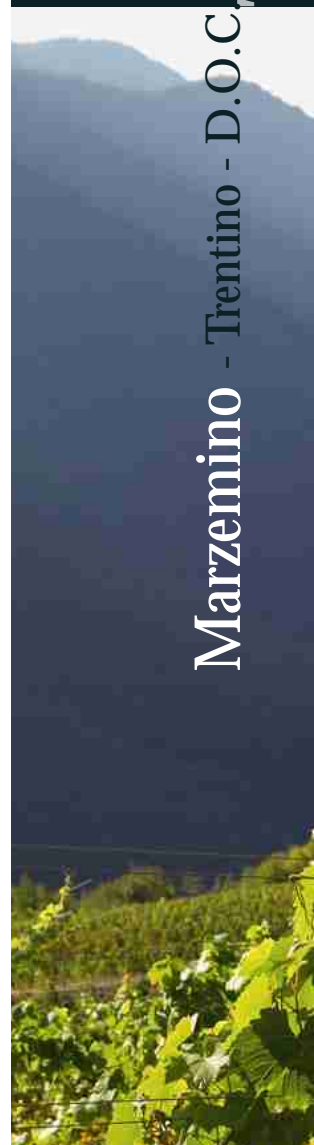
io  
Geminello Armani



ALBINO  
ARMANI  
VITICOLTORI DAL 1607

TRENTINO

Marzemino - Trentino - D.O.C.



# Marzemino - Trentino - D.O.C.

io  
Armani

L'eccellente, rinomata qualità della sua uva, fa del vitigno Marzemino uno dei grandi protagonisti del panorama viticolo Trentino. La Vallagarina è la sua culla tradizionalmente prediletta: qui cresce in condizioni pedoclimatiche ideali, acquisendo le inconfondibili caratteristiche organolettiche. Un rosso morbido come velluto, riservato a chi sa apprezzare ogni piccola sfumatura sensoriale.

Profilo sensoriale: Colore rosso rubino carico con riflessi melanzana, bouquet di viola e prugna. Al palato si distingue per la sua dolcezza e per un frutto intenso, pulito e integro.

Abbinamenti consigliati: Vino da tutto pasto. Particolarmente indicato con primi piatti al sugo di carne, con le carni bianche e in particolare con pollame nobile.

Temperatura di servizio: 16 -18° C.

Zona di produzione: Vallagarina in Trentino

Vitigno: Marzemino 100%

Composizione del suolo: Conoide morenico, dalla composizione molto variabile, con morena basaltica e granitica.

Vigneto - sistema di allevamento e principali interventi colturali: Pergoletta trentina, con potature lunghe e interventi mirati nel periodo vegetativo per ottenere un perfetto rapporto tra vegetazione e produzione. Lotta integrata contro i parassiti e gestione del suolo nel rispetto dell'ambiente.

Vendemmia: Manuale, su indicazione delle curve di maturazione, nell'ultima decade di settembre.

Vinificazione: Avviene in acciaio inox ed il contatto con le bucce è breve, non superando quasi mai i 7-10 giorni. I rimontaggi sono frequenti mentre i "delestage" - completo rimescolamento tramite svuotamento e riempimento del serbatoio - si fanno solo nei primi giorni di fermentazione. Il picco massimo di temperatura raggiunge i 27° C. La maturazione avviene in acciaio inox.

Conservazione: A bottiglia in piedi quando se ne prevede il consumo entro tempi brevi. Contrariamente si consiglia di mantenere la bottiglia coricata, a temperatura il più possibile vicina ai 16 - 18°C ed al buio.

Bottiglia e contenuto: Bordolese da 0,75 lt.

Confezionamento: Scatola contenente 6 bottiglie poste verticalmente (12 per il mercato U.S.A.).

The excellent, renowned quality of this grape, makes the Marzemino variety one of the greatest protagonists in the winegrowing culture of Trentino. Vallagarina is its traditional cradle, where it grows best: here Marzemino finds ideal pedoclimatic conditions, where it acquires its unmistakable organoleptic characteristics. It's a smooth, velvety red, to be enjoyed by people who appreciate every minute sensory nuance.

Sensory profile: Deep ruby red in colour with aubergine flecks, violet and prune bouquet. On the palate it is distinguished for its sweetness finale and for an intense, whole and clean fruit.

Food pairings: Wine for all meals. Particularly indicated for first courses with meat sauces, white meat and fine poultry.

Service temperature: 16 - 18°C.

Production zone: Vallagarina in Trentino

Grape varieties: 100% Marzemino

Soil composition: Morainic cone, with a variable composition where granitic and basaltic moraines are found.

Vineyard - Growing systems and principal training forms: Small "pergola trentina" managed with rigorous winter pruning and intervention during the vegetation period for production control. Integrated fight against parasites and soil management respecting the environment.

Harvest: Manual, according to the maturation curve, in the last ten days of September.

Vinification: In stainless steel tanks. The contact with the skins never exceeds 7 - 10 days. Reassembly of the must is frequent, while the "delestage" - the complete remixing through the emptying and refilling of the tanks - are done only during the first days of fermentation. The maximum peak temperature reaches 27°C. The maturation occurs in stainless steel.

Storage: In standing bottles when consumption is expected within a short time. Otherwise it is suggested to lay the bottle down at a temperature as close as possible to 16 - 18°C in the dark.

Bottle and content: Bordolese bottle of 0,75 lt.

Packaging: Box containing 6 bottles positioned vertically (12 for the market in the U.S.A.).

ALBINO  
ARMANI

VITICOLTORI DAL 1607

TRENTINO  
Marzemino - Trentino - D.O.C.