



# MARZEMINO FRIZZANTE

## Indicazione Geografica Tipica

*La presenza di fossili marini nel territorio dei Colli Euganei testimonia la loro origine: un arcipelago di isole vulcaniche emerse 130 milioni di anni fa. I decisi rilievi separati da fresche vallate, l'ideale esposizione solare ed il rimescolamento dei depositi alluvionali con le rocce vulcaniche disgregate, determinano nelle uve intensi caratteri qualitativi.*

*Queste peculiarità donano ai vini frizzanti vivacità, finezza e piacevolezza gustativa.*





## MARZEMINO FRIZZANTE IGT

Denominazione	Marzemino Veneto IGT
Gradazione alcolica	8%
Zona di produzione	Uve provenienti da vigneti dei soci della Provincia di Padova
Tipologia del terreno	Origine alluvionale, medio impasto
Sistema di allevamento	Doppio capovolto
Uve	Marzemina nera 100%
Vendemmia	Settembre
Tipologia del prodotto	Vino frizzante
Caratteristiche visive	Rosso rubino, di intensa vivacità
Profumo	Intenso di piccola frutta rossa
Sapore	Dolce
Temperatura di servizio	Si consiglia di servire a una temperatura di 12 °C
Abbinamenti consigliati	Pasticceria secca, frutta secca
Bottiglia	0,75 l cartone da 6 bottiglie peso 8 Kg



**CANTINA  
COLLI  
EUGANEI**

CANTINA COLLI EUGANEI s.c.a.  
35030 Vo' Euganeo (PD) Italy - Via Marconi, 314  
Tel. 049 99 400 11 - Fax 049 99 40 497  
info@virice.it

[www.cantinacolliuganei.it](http://www.cantinacolliuganei.it)



CANTINACOLLI EUGANEI