

LEMINE

Marzemino

- **Categoria:** Bergamasca indicazione geografica tipica
- **Vitigni:** Marzemino
- **Estensione vigneti:** 1 Ha
- **Giacitura:** media collina
- **Esposizione:** sud/ovest
- **Forma di allevamento:** guyot
- **Sesti d'impianto:** m. 0,90x2,90
- **Epoca di raccolta:** seconda decade di settembre
- **Sistema di raccolta:** manuale
- **Resa/Ettaro:** 90 - 100 q / Ha
- **Resa/pianta:** 2,5 - 3,0 Kg / pianta
- **Vinificazione:** macerazione per 7 giorni in vasche di cemento vetrificate con 1 ora di rimontaggio al giorno
- **Affinamento:** in vasche di cemento vetrificate internamente, per almeno 6 mesi. Imbottigliamento a fermentazione malolattica avvenuta
- **Gradazione alcolica:** 11,5-12 % vol.
- **Bottiglia:** bordolese da 0,75 l., vetro verde
- **Conservazione delle bottiglie:** in posizione orizzontale, al buio, a temperatura di 16-18°C.
- **Caratteristiche organolettiche:** vino rosso secco, nell'aroma spiccano i profumi di lampone e mirtillo, leggermente speziato, di media corposità. Da consumarsi entro 2-3 anni dalla vendemmia. E' disponibile anche in versione vivace
- **Abbinamenti:** è un vino da tutto pasto, si consiglia di accompagnarlo con salumi, carni bianche, bolliti, formaggi di media intensità
- **Codice EAN:** 80337460085



Azienda Agricola LURANI CERNUSCHI
Via Convento, 3 - 24031 Almenno S.Salvatore (BG)
Telefono e Fax 035.642576
www.luranicernuschi.it - cantina@luranicernuschi.it

