

Trepiò

MARZEMINO D.O.C.

Ein Wein, der unbemerkt nicht bleiben kann. Intensiv und reich mit Noten von roten Früchten, balsamische Anzeichen und Marmelade. Der Geschmack ist kraftvoll und druckvoll, sauber, vollmundig, rund, mit großer Struktur, ein Zeichen des Gardaseelandes.

Ursprungsbezeichnung: Garda Marzemino

Gebrauchene Weintrauben: Marzemino.

Alkoholischer Grad: 14%.

Boden- Struktur: Kalkhaltig.

Produktionsarea: Lombardia.

Trinktemperatur: 15 - 17° C.

Essenkombinationen: rote Fleische, Wildbret, Bratspiess, mit Zubereitung von mittel oderlangfristigen Kochen.

