



CANTINE DELLA CORTE
VALDOBBIADENE

Marzemino TreVenezie I.G.T.

Da uve Marzemino di particolare pregio si ottiene un rosso dal profumo fruttato e delicato, con sentori di viola e frutti di bosco. Al palato si presenta morbido e ricco di mille sfumature. E' ideale con salumi, piatti a base di funghi, carni bianche e rosse. Si fa apprezzare anche fuori pasto grazie al suo sapore amabile e vellutato. Servire a 18°C.

Delicate bouquet with hints of violet and forest fruits. Soft full flavour. Ideal with sliced cured meats, mushroom dishes, white and red meat. Serve at 18 °C.



CODICE ARTICOLO

Article code

S0059

DENOMINAZIONE

Appellation

MARZEMINO
TREVEZEIE
I.G.T.

VITIGNO

Grape

MARZEMINO

ALCOL

Alcohol

12% VOL.

ALLERGENI

Allergens

SOLFITI
Sulphites

TIPOLOGIA

Type

ROSSO
Red

AFFINAMENTO

Aging

BOTTIGLIA
Bottle

FERMENTAZIONE

Fermentation

ACCIAIO
Steel

ENOLOGO

Oenologist

DOMENICO
SANDRI

INGREDIENTI

Uve, Mosto di uve
concentrato rettificato,
Antiossidanti (Solfiti)

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori Nutrizionali medi
per 100 ml

Energia	297 kJ 72 kcal
Grassi di cui acidi grassi saturi	0 g 0 g
Carboidrati di cui zuccheri	0 g 0 g
Proteine	0 g
Sale	0 g



750 ml



6 bt/ct



80x120 eur-epal



360 g



7,2 kg



105 nct/pallet

BOTTIGLIA	GL71	CAPSULA	C/PVC 90	TIPPO	FOR51	SEGUI LE
VETRO		PLASTICA		ORGANICO	SUGHERO	INDICAZIONI
						DEL TUO COMUNE