



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 TREVEZIE
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



750 ml



6 bt/ct



80x120 eur-epal



360 g



7,2 kg



105 nct/pallet

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