

## Mazane Garda Marzemino

Denominazione Origine Controllata

---

*Da uve Marzemino, vendemmia manuale con selezione in pianta, vinificato in rosso nella maniera più tradizionale. Nessuna evoluzione in botte, solo acciaio inossidabile per esprimere a pieno la fragranza dei suoi profumi di frutta rossa matura. Per le sue caratteristiche di tannini molto morbidi e profumi esuberanti è straordinariamente adatto ad essere servito anche a bassa temperatura in abbinamento con il pesce.*

**Vitigni:** Marzemino.

**Colore:** Rosso rubino conico intenso.

**Profumo:** Fragrante di frutta matura (marasca, fragola) con sentori di viola, ampio e invitante al bere.

**Sapore:** Eccellente armonia e di avvolgente rotondità che accompagna il vero piacere della condivisione.

**Longevità:** 3-5 anni.

**Temperatura consigliata:** 13-16 °C.



0,75 lt