

ORRIANE

GARDA
MARZEMINO
D.O.P.

TREMOSINE

UVAGGIO	Marzemino 90%, Rebo 10%
PRODUTTIVITÀ	60 q.li / ettaro
RESA UVA / VINO	68%
ZONA DI PRODUZIONE	Oriane – Voltino Tremosine sul Garda
ALTIDUDINE	500mt. s.l.m.
ESPOSIZIONE	Sud / Sud - Est
TERRENO	Sabbioso-Argilloso
FORMA DI ALLEVAMENTO	A filare con potatura a Guyot
PERIODO DI RACCOLTA	Ottobre con raccolta manuale
VINIFICAZIONE	Pigiadirasatura dell'uva, fermentazione tradizionale in vinificatori a temperatura controllata
AFFINAMENTO	Riposo in bottiglia per 5 mesi prima della vendita. Si consiglia il consumo entro 4 anni
COLORE	Rosso rubino intenso
PROFUMO	Piccoli frutti di bosco
SAPORE	Armonico, corposo ed equilibrato
TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE	18°
ABBINAMENTI	Carni rosse, salumi, formaggi stagionati
PRODUZIONE ANNUA	Circa 4.000 bottiglie
FORMATI DISPONIBILI	0,750 l. – 1,500 l. – 3,000 l.
GRADAZIONE	13,5 % vol.
SO2 TOTALE	115 mg/l
RESIDUO ZUCCHERINO	2 g/l
ACIDITÀ TOTALE	5,6 g/l
ESTRATTO SECCO	34 g/l