



**MARZEMINO  
TRENTINO DOC  
"ORME"  
Di Marco Donati**

**ZONA DI PRODUZIONE**

*da uve dei vigneti della località Marco di Rovereto in Vallagarina, nella parte meridionale del Trentino. E' la zona tipica di produzione del Marzemino trentino doc. Il nome "Orme" fa riferimento alla vicinanza con delle impronte di dinosauro risalenti al periodo giurassico.*

**VITIGNO**

MARZEMINO 100%

**TECNICA DI VINIFICAZIONE**

*macerazione tradizionale delle bucce, fermentazione a temperatura controllata con follature in taniche di acciaio*

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**COLORE:** *rosso rubino con riflessi di ciliegia matura*

**PROFUMO:** *delicato, intenso, fruttato, ricorda la viola mammola e la marasca*

**GUSTO:** *secco, sapido e pieno, armonico vellutato e gentile come il suo tradizionale appellativo (Marzemino gentile)*

**GRADAZIONE:** 13% VOL.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

*servire a 18° - 20° C*

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO**

*carni bianche e rosse, formaggi, salumi, è un vino socievole, beverino che si adatta a piatti non arricchiti da eccessivi aromi*

**CONSERVAZIONE E DURATA**

*si conserva due anni*

**\*COMMENTI\***

Il vino rosso trentino Marzemino è stato celebrato anche nell'opera "Don Giovanni", capolavoro del musicista Mozart. Don Giovanni, nell'omonima opera, lo celebra durante la famosa scena del banchetto: "Versa il vino, eccellente Marzemino!".

"Il Marzemino, sa di frutto e spezie, è più snello e ha una trama tannica ben integrata." *Vini Buoni d'Italia*