



VINO DEL MASO UVAGGIO

Marco Donati

(Il termine Maso sta ad indicare il podere ben circoscritto, da lunga tradizione dal vignaiolo)

ZONA DI PRODUZIONE

da uve dei vigneti del Maso Donati di Mezzocorona nel Campo Rotaliano

VITIGNO

selezione alla vendemmia delle tre uve LAGREIN, TEROLDEGO E MERLOT

TECNICA DI VINIFICAZIONE

macerazione tradizionale delle bucce, fermentazione a temperatura controllata con follature in taniche di acciaio, evoluzione in botti di rovere e stoccaggio in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosso rubino

PROFUMO: bouquet di frutti di bosco a bacca rossa

GUSTO: sapore pieno e armonia tra i sentori erbacei del Merlot, il tannino morbido del Lagrein e la corposità del Teroldego

GRADAZIONE: 13% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

servire a 18° - 20° C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

particolarmente indicato primi piatti di terra, carni rosse e selvaggina

CONSERVAZIONE E DURATA

bevuto nell'annata ha un piacevole sapore fruttato, adatto a conservarsi oltre 3 anni

Azienda Agricola DONATI MARCO
Via C. Battisti 41 – 38016 Mezzocorona /TN – Tel. 0461/604141
e-mail : info@cantinadonatimarco.it
www.cantinadonatimarco.it