



# Marzemino

**Classificazione:** I.G.P.  
(Indicazione Geografica Protetta)

**Vitigni:** Marzemino 100%

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Produzione per ettaro:** 110 q/ha

**Tipo di raccolta:** manuale.

**Tecnica di vinificazione:** delicata diraspatura e pigiatura delle uve, fermentazione in rosso per 8 - 10 giorni a temperatura controllata (20°C.), fermentazione malolattica, conservazione in botti di cemento vetrificato.

**Affinamento:** 3 mesi in botti di cemento vetrificato.

**Colore:** rosso rubino intenso con riflessi purpurei.

**Profumo:** molto intenso, complesso e fine, erbaceo, fruttato (frutti di bosco a bacca piccola), floreale (viola), profumo di menta e toni balsamici.

**Sapore:** morbido, fresco, di giusto corpo, armonico, persistente, leggermente tannico.

**Gradazione alcolica:** 13%.

**Periodo di consumo ottimale:** da 1 a 2 anni.

**Temperatura di servizio:** stappare la bottiglia qualche minuto prima e servire a 16 - 18°C.

**Abbinamenti gastronomici:** primi piatti con sughi di funghi, salumi e insaccati, arrostiti, selvaggina, formaggi stagionati.

**Storia e curiosità:** la leggenda narra sia stato importato in Italia da una antichissima città chiamata Merzifon, sul Mar Nero. La gente che aveva combattuto la guerra di Troia, immigrando sulle coste dell'adriatico, aveva portato con sé uno dei suoi beni più preziosi, l'uva Marzemino.



**BERGAMINI**  
Azienda Agricola