



Marzemino Camboni

Trentino DOC

Lodato da Mozart nel “Don Giovanni”, il Marzemino è uno dei tradizionali protagonisti del panorama viticolo trentino.

In Vallagarina trova le condizioni pedoclimatiche ideali per esprimere le sue inconfondibili caratteristiche: il colore rosso rubino che sfuma in riflessi melanzana, il bouquet che esprime sentori spiccati di viola, prugna e mirtillo. Al palato si distingue per la sua morbidezza e per i freschi rimandi fruttati, ben bilanciati dal tannino.

Vitigno: Marzemino.

Zona di produzione: Trentino.

Composizione del suolo: conoide morenico dalla composizione frammista, prevalentemente basaltica e granitica.

Sistema di allevamento: tradizionale pergola trentina con potature equilibrate e interventi “a verde” per migliorare irraggiamento, ventilazione ed esposizione dei grappoli.

Vinificazione: macerazione a contatto con le bucce e maturazione in acciaio.

Abbinamenti consigliati: il Marzemino trova la sua collocazione ideale accanto ai piatti tipici della tradizione trentina come polenta e funghi, baccalà, o trota in salsa, ma può essere reinterpretato con creazioni gourmet in abbinamenti agrodolci e marmellate di frutta rossa.

Temperatura di servizio: 14-16 °C.

Bicchieri consigliati: 