



## 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:** 