



BEATO  
BARTOLOMEO  
BREGANZE

# naturae



## Marzemino Frizzante Veneto



VARIETÀ  
Marzemina



TEMPERATURA  
14-16° C

**Collocazione dei Vigneti:** Veneto

**Vinificazione:** pressatura soffice con estrazione del solo mosto fiore, fermentazione in vasche di acciaio inox termocondizionate. Nella primavera successiva alla vendemmia la presa di spuma avviene in autoclave di acciaio inox secondo il metodo Charmat. La freschezza del prodotto ottenuto deriva dall'utilizzo di una importante quota di succo d'uva Marzemina, conservato fresco durante tutto il periodo dell'anno unito al vino base prima della rifermentazione.

**Colore:** rosso porpora

**Bouquet:** intenso e complesso, sentori fruttati e floreali di piccoli frutti di bosco e viole

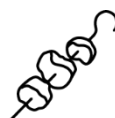
**Sapore:** morbido e persistente

**Grado alcolico:** 10.5% vol

ABBINAMENTI



Salumi



Spiedi



Formaggi