

# Trepìò

Marzemino D.O.C

**Vino rosso barricato ottenuto da uve a bacca rossa.**

Dal profumo intenso di frutta rossa matura, confettura di prugne e piacevole nota balsamica, questo vino si rivela caldo, complesso, morbido ed avvolgente, potente e di grande struttura, la sua mineralità è il segno che contraddistingue la tipicità del terroir. Il nome deriva dall'unità di misura Bresciana (piò), usata in tempi lontani, per misurare gli appezzamenti della zona.

**Denominazione:** Trepìò Garda Marzemino D.O.C

**Vitigni:** Marzemino.

**Grado Alcolico:** 14%.

**Composizione del terreno:** Calcareo argilloso.

**Zona di produzione:** Lombardia, comune di Desenzano del Garda e Sirmione.

**Temperatura di servizio:** 16° - 18° C

**Abbinamento:** Preparazioni di pasta e riso con sughi importanti anche di selvaggina; lasagne al forno con ragù, carni rosse a lunga cottura, funghi e tartufo, salumi e formaggi stagionati.

