

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.

