

VINO FRIZZANTE



## MARZEMINO IGT VENETO

VINO FRIZZANTE

### **Vitigno**

Marzemino

### **Colore**

Rosso intenso

### **Profumo**

Fruttato, leggermente amabile dal bouquet floreale

### **Sapore**

Vivace, abboccato ed equilibrato

### **Perlage**

Fine e persistente

### **Temperatura di servizio**

8 – 10°C

### **Dati analitici del vino**

Alcool: 11 % Vol.

### **Abbinamenti gastronomici**

Si accompagna molto bene alla pizza, agli snacks, a piatti leggeri e con i dessert a fine pasto

### **Vinificazione**

Pigiatura e pressatura soffici;  
refrigerazione e pulizia del mosto, fermentazione  
a temperatura controllata a 16 – 18°C,  
con lieviti selezionati

### **Presenza di spuma**

Con il metodo Charmat lungo e con ceppi di lieviti  
autoctoni che conferiscono freschezza,  
fragranza e tipicità

**CODICE A BARRE 8007739662419**

**LINEA CONSELVE**

**CONSELVE VIGNETI E CANTINE S.C.A.**

Via Padova, 68 – 35026 Conselve – PD  
tel +39 049 5384433 – fax +39 049 9500844  
info@cantinaconselve.it – www.cantinaconselve.it  
P. IVA – C.F. – R.I. PD 00204350284

**PALLETTIZZAZIONE**

Bancali Epal 120x80 costituiti da n. 5 strati da 19 cartoni.  
Totale cartoni per bancale n. 95

SPARKLING WINE



**MARZEMINO**  
**IGT VENETO**  
**VINO FRIZZANTE**

**Grape Variety**  
Marzemino

**Color**  
Deep red

**Scent**  
Fruity, slightly sweet with  
a floral bouquet

**Taste**  
Lively, semi-sweet, and balanced

**Perlage**  
Fine and persistent

**Serving Temperature**  
8 – 10°C

**Analytical Data of the Wine**  
Alcohol: 11% Vol.

**Food Pairings**  
Pairs very well with pizza, snacks,  
light dishes, and desserts  
at the end of a meal

**Vinification**  
Soft crushing and pressing;  
must cooling and clarification,  
fermentation at controlled temperature  
of 16 – 18°C, with selected yeasts

**Sparkling Process**  
Using the long Charmat method  
and native yeast strains that provide  
freshness, fragrance, and typicity



SCHAUMWEIN



**MARZEMINO**  
**IGT VENETO**  
**VINO FRIZZANTE**

**Rebsorte**  
Marzemino

**Farbe**  
Tiefrot

**Duft**  
Fruchtig, leicht lieblich  
mit einem blumigen Bouquet

**Geschmack**  
Lebhaft, halbtrocken und ausgewogen

**Perlage**  
Fein und anhaltend

**Serviertemperatur**  
8 – 10°C

**Analytische Daten des Weins**  
Alkohol: 11% Vol.

**Speiseempfehlungen**  
Passt sehr gut zu Pizza, Snacks,  
leichten Gerichten und Desserts  
am Ende der Mahlzeit

**Vinifikation**  
Sanftes Pressen und Keltern;  
Kühlung und Klärung des Mostes,  
Gärung bei kontrollierter Temperatur  
von 16 – 18°C, mit ausgewählten Hefen

**Schaumweinbereitung**  
Nach der langen Charmat-Methode  
und mit autochthonen Hefestämmen,  
die Frische, Duft und Typizität verleihen

**LINEA CONSELVE**

**BARCODE**  
8007739662419

**LINEA CONSELVE**

**BARCODE**  
8007739662419

**PALLETIZATION**

EPAL pallets 120x80 with 5 layers,  
holding 19 cartons each.  
Total cartons per pallet: 95

**PALETTIERUNG**

EPAL-Paletten 120x80 mit 5 Schichten,  
mit jeweils 19 Kartons.  
Gesamte Kartons pro Palette: 95



**CONSELVE VIGNETI E CANTINE S.C.A.**

Via Padova, 68 - 35026 Conselve - PD tel +39 049 5384433 - fax +39 049 9500844  
info@cantinaconselve.it - www.cantinaconselve.it - P. IVA - C.F. - R.I. PD 00204350284