

# MARZEMINO DEL VENETO IGT



INGREDIENTI: Uva, lievito

CONSERVANTI E ANTIOSSIDANTI: metabisolfito di potassio (E224)

Il Marzemino del Veneto IGT è un vino rosso tipico del Nord-Est italiano, noto per il suo carattere fruttato, gentile e leggermente aromatico. Al naso presenta profumi intensi di frutti rossi maturi (come prugna e amarena), con sfumature floreali di violetta, spesso molto marcate. Al palato è morbido, con tannini delicati e una buona acidità che lo rende piacevolmente equilibrato e facile da bere.

Si abbina a primi piatti con sughi di carne (lasagne, tagliatelle al ragù), carni bianche arrosto o in umido, verdure grigliate o funghi trifolati, formaggi semi-stagionati, polenta con salsiccia o funghi.

Temperatura di servizio: 14-16°C. Va servito leggermente fresco per valorizzare i suoi profumi e la sua freschezza, ma non troppo freddo per non appiattirne il gusto.

VALORI NUTRIZIONALI (per 100 ml)	
Energia	288,69 KJ\69 Kcal
Carboidrati (%)	0,36
-di cui zuccheri (g%\ml)	<0,01
Proteine (%)	<0,01
Sale (%)	<0,01
Grassi (%)	0
-di cui acidi grassi saturi (%)	0



Raccolta differenziata	Bottiglia vetro: raccolta vetro GL71
	Tappo corona: raccolta plastica FE40
	Capsula: raccolta plastica C/PVC 90
	Tappo sughero: raccolta differenziata dedicata o raccolta differenziata per rifiuti organici FOR 51
	Spago: raccolta dedicata/tessuto TEX 60

## Informazioni aziendali:

CANTINA POSMON di Luciano Carpenè  
Via Castelletto 123 31010 Farra di Soligo TV  
P.I. 02447320264

Email: [infocantinaposmon@gmail.com](mailto:infocantinaposmon@gmail.com)

Tel: 0438 898132 \ cell. 328 8646976