



## **GARDA MARZEMINO IGP 2022 "DOLCE COLLE"**

**Vitigni utilizzati:** Marzemino 100%

**Provenienti dai vigneti:** "Olivo" (20 anni), vendemmia inizio ottobre 2022

**Composizione del terreno:** Calcareo - Argilloso

**Sistema di allevamento:** Archetto Semplice

**Impianto:** 3000 vigne/ha

**Resa per ettaro:** 90 quintali massimo

**Tipo di vinificazione:** in acciaio con macerazione sulle bucce 15 gg.

**Affinamento:** in acciaio per 8 mesi

**Malolattica:** sì

**Grado alcolico:** 13%

**Acidità totale:** 5.80

**pH:** 3,63

**Estratto secco:** 29.0g/l

**Residuo zuccherino:** <2.0 g/l

**Solforosa totale:** 58 mg/l

**Bottiglie Prodotte:** 4.000 imbottigliate 05.2023

Loc. Cobue Sopra  
25010 Pozzolengo (BS)  
tel/fax 030 9108319  
[www.cobue.it](http://www.cobue.it) - [info@cobue.it](mailto:info@cobue.it)