



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 - info@cobue.it