

Marzemino Trentino DOC BOTTEGA VINAI

Questo vitigno rappresenta il vessillo della Viti-enologia trentina ed è tipico della Vallagarina; deve la sua fama a Mozart, che nel suo Don Giovanni (opera K527 di Mozart) decanta "l'eccellente Marzemino", allora dolce e suadente, così come lo avevano apprezzato le truppe della Serenissima repubblica di Venezia, mentre oggi è preferito secco, ma sempre gentile: un giusto compromesso fra i profumati vini giovani e gli austeri più tradizionali.



Zona di produzione: La Vallagarina, nelle due opposte sponde del fiume Adige sui terrazzi basaltici di Isera e nella zona "dei Ziresi", ossia dei ciliegi, a Volano. I terreni sui quali troviamo i vigneti sono suoli bruni, mediamente profondi, originati dalla mineralizzazione del basalto (roccia vulcanica), ricchi di argille (montmorilloniti).

Il clima di questa zona è di tipo sub-continentale con inverni rigidi e nevosi ed estati calde, ma ventilate con notti fresche.

Vitigni: L'unico vitigno è il Marzemino gentile con rese alquanto basse, che non superano i 60 hl/ha. La foglia ha dentatura evidente, seno peziolare a V e punta molto sviluppata; il grappolo è piramidale, alato e spargolo; la polpa degli acini carnosa e molto dolce.

Vinificazione ed affinamento: È vinificato in rosso con macerazione di una settimana in serbatoi d'acciaio. Per mantenere i caratteri floreali tipici della varietà è affinato in acciaio per 6 mesi, dopo i quali viene imbottigliato e lasciato ad affinare in bottiglia per altri quattro mesi prima della commercializzazione.

Dati analitici: -Alcool: 13,00% vol. -Acidità totale: 4,8 g/l -Estratto secco netto: 28 g/l -Zuccheri residui: secco - Contiene solfiti

Caratteristiche organolettiche: Vino rosso di colore rubino intenso e brillante, con sfumature violacee che tendono ad attenuarsi con l'invecchiamento. Al profumo presenta intensi sentori di viola mammola e di ciliegia matura, con tenui note speziate di liquirizia; la moderata acidità, oltre all'equilibrata tannicità, rendono questo vino particolarmente armonico e rotondo.

Abbinamenti: Antipasti saporiti, primi piatti con sughi di funghi, arrostiti di carni bianche, filetto alla griglia, rollate di vitello in casseruola.

Temperatura di servizio: 16-18°C