

## Maso Romani Marzemino 2022

### Trentino Superiore DOC



M A S O R O M A N I

Il nome deriva da quello di Attilio Romani, che nell' '800 acquistò il maso ed i vigneti da Odoardo Seeber. Il Maso, di proprietà della Fondazione Romani, viene gestito direttamente da CAVIT che da oltre vent'anni produce questo storico cru. Dal 2003 il vigneto è stato oggetto di lunga fase di studio con l'obiettivo di proporre, valutare e valorizzare tutte le possibili produzioni vitivinicole del Marzemino oggi conosciute, salvaguardandone la complessità produttiva e la biodiversità derivante dalla conservazione di uno dei suoi vigneti storici. Il risultato di questo intenso lavoro è stata la realizzazione del nuovo vigneto a Maso Romani nella primavera 2008.

#### ZONA DI PRODUZIONE

Maso Romani si trova in Vallagarina nella rinomata zona di produzione del Marzemino dei Ziresi, nel comune di Volano; il vigneto di circa sei ettari, rappresenta un'unica proprietà circondata da mura antichissime, che ne delimitano il perimetro.

La superficie è stata suddivisa in due parti: una dedicata al "vigneto storico" l'altra al vigneto sperimentale-dimostrativo. Nel vigneto storico sono state messe a dimora le barbatelle ottenute dalle gemme delle migliori viti selezionate nel vigneto preesistente, da parte dei ricercatori F.E.M. (Fondazione Edmund Mach). Nel vigneto sperimentale-dimostrativo sono stati posti a confronto tutti i possibili cloni e biotipi di Marzemino reperibili in Italia, in diverse combinazioni con i principali portinnesti coltivati.

Le caratteristiche dell'ambiente di coltivazione di Maso Romani sono state accuratamente descritte nello studio di zonazione eseguito dall'Istituto Agrario di San Michele all'Adige. Il suolo si è formato da alluvioni piuttosto antiche, spesso terrazzate e colluvi. Il terreno è abbastanza profondo, con poco scheletro e a tessitura limoso-argillosa. Il clima è di tipo temperato continentale, con inverni freddi e asciutti ed estati relativamente fresche e piovose.

#### DENOMINAZIONE

Trentino Superiore DOC

#### VITIGNI

Esclusivamente Marzemino con produzione molto limitata per ettaro. La forma di allevamento è il Guyot unilaterale con 5.050 viti/ettaro. Le uve sono state raccolte manualmente a fine settembre 2022.

#### VINIFICAZIONE ED

#### AFFINAMENTO

Dopo un'attenta raccolta manuale dei grappoli, il mosto è stato fermentato con le sue bucce in serbatoio inox, a temperatura mai superiore ai 25 °C. La fase di macerazione a contatto con le bucce, durante la fermentazione alcolica, è stata di 10 giorni. Terminata la fermentazione alcolica, il vino sosta esclusivamente in acciaio inox per 12 mesi e dopo l'imbottigliamento viene affinato per 6 mesi in bottiglia.

#### DATI ANALITICI

Alcool: 13,00% vol.  
Acidità totale: 4,90 g/l  
Estratto secco netto: 29,80 g/l  
Zuccheri residui: secco  
Contiene solfiti.

#### CARATTERISTICHE

#### ORGANOLETTICHE

Rosso rubino scuro, con sfumature violacee; al naso si presenta con profumi intensi floreali di viola e note fruttate di prugna e frutti rossi, come l'amarena. Al palato è equilibrato, di buona struttura con una persistenza lunga e avvolgente, di note fruttate e floreali.

#### ABBINAMENTI

Antipasti a base di salumi stagionati, con della pasta al ragù di selvaggina e con secondi di carni bianche, come il pollame arrosto e con altri piatti tipici della cucina Trentina.

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

#### CONSIGLIATA

16 -18°C



Cavit S. C. Sede Legale: Via del Ponte 31, 38123 Trento  
Tel 0461.381711 | email: [cavit@cavit.it](mailto:cavit@cavit.it) | sito web: [www.cavit.it](http://www.cavit.it)

FB: @cavitvinitrentini

IG: @cavitvinitrentini

Linkedin: GRUPPO CAVIT

  
TRENTO