

## **Maso Romani Marzemino 2016** **Trentino Superiore DOC** **IL MASO**

*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. 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. 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.

**Vitigni:** Esclusivamente Marzemino con produzione molto limitata per ettaro. La forma di allevamento è il Guyot unilaterale con 5.050 viti/ettaro..

**Vinificazione ed affinamento:** Dopo un'attenta raccolta manuale dei grappoli in Ottobre, il mosto è stato fermentato con le sue bucce in serbatoio inox, a temperatura mai superiore ai 26 °C. La fase di macerazione a contatto con le bucce, durante la fermentazione alcolica, è stata di 8 giorni. Terminata la fermentazione alcolica, il vino sosta in acciaio inox per circa un anno e dopo l'imbottigliamento viene affinato per 6 mesi in bottiglia.

**Dati analitici:** -Alcool: 13,00% vol. -Acidità totale: 5,25 g/l -Estratto secco netto: 32,0 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.