

# MARZEMINO SUPERIORE

Trentino DOC

Dai migliori vigneti delle colline di Ala dove l'Adige nel suo passaggio ha arricchito i terreni creati dai ghiacciai che hanno inciso le rocce dolomitiche delle Prealpi, nasce il Trentino Marzemino Superiore. In questo vino si ritrovano unite in un indissolubile connubio le note varietali primitive con i sentori più evoluti di processi fermentativi.

## ZONA DI PRODUZIONE

Mezzacorona coltiva questa varietà sulle colline di Ala, comune trentino allo sbocco della Val di Ronchi nella Vallagarina.&nbsp;

## VARIETÀ E VINIFICAZIONE

Verificata in vigneto la perfetta maturazione delle uve, si procede alla raccolta manuale di una prima frazione di grappoli destinati all'appassimento in una sala a temperatura e umidità controllate. Durante tale periodo, che dura circa 70 giorni, l'uva matura ed evolve sprigionando profumi inaspettati e sensazioni vellutate.&nbsp;A fine ciclo i grappoli vengono diraspatis, pigiati e il mosto ottenuto viene messo a fermentare in acciaio a temperatura controllata di 25° - 28° con lieviti selezionati per questa tipologia di vino.&nbsp;La quota restante di uva viene raccolta il più tardi possibile compatibilmente con l'evoluzione climatica della stagione e lo stato sanitario. Anche in questo caso le uve vengono diraspate e messe a fermentare in contenitori di acciaio inox a temperatura rigorosamente controllata di 25° - 28° inoculando lieviti selezionati specifici.&nbsp;Terminate le fermentazioni, le due partite vengono messe a riposare in contenitori di acciaio in attesa del loro assemblaggio e a maturazione in bottiglia.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il colore è rosso rubino, estremamente deciso. I profumi sono intensi e abbracciano un po' tutta la frutta del sottobosco, anche in confettura, e la marasca sotto spirito. In bocca è piacevole, morbido con tannini delicati, coerente con i profumi e di buona persistenza.

## GRADO ALCOLICO

13%

## ABBINAMENTI

È ideale compagno di formaggi mediamente stagionati, primi a base di ragù bianco e secondi delicati a base di carni bianche e rosse leggermente grasse.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18°C

