

# MARZEMINO TRENINO DOC SUPERIORE

## ZONA DI PRODUZIONE

Nella parte più a sud della valle dell'Adige trentina, dove le Piccole Dolomiti e la catena del Baldo accompagnano il lago di Garda nella sua espansione verso la pianura veneta, si collocano i vigneti della cantina di Ala; una terra ricca di memorie, che fu teatro di contese tra l'impero austriaco e la serenissima repubblica di Venezia. Fu proprio grazie a queste relazioni e ai conseguenti scambi commerciali delle genti che la popolavano che il Marzemino giunse in questa terra dalla lontana e suggestiva Asia minore.

Sui migliori terreni creati dall'azione erosiva e di trascinamento dei ghiacciai, che durante il loro passaggio hanno formato dolci colline e promontori fertili, e nelle migliori esposizioni facilitate dal particolare orientamento delle vallate, viene coltivata l'uva Marzemino, che riesce in questo modo a esprimere al massimo la sua potenzialità, raggiungendo la giusta maturazione, creando vini con gentilezza di profumi e armonia di sapori.

Allevato nella classica pergola trentina, il Marzemino è un vitigno che necessita di potature lunghe e i suoi giovani, verdi germogli sono molto fragili e sensibili all'effetto del vento. Solo l'abile lavoro del viticoltore, attraverso un paziente lavoro di legatura e sistemazione dei tralci, riesce a selezionare i migliori germogli per la produzione dell'uva.

<span style="font-size:11.0pt;line-height:107%;"></span>



# MARZEMINO TRENINO DOC SUPERIORE

## **VARIETÀ E VINIFICAZIONE**

**Vendemmia 2017 e**

**appassimento**

Raggiunta la

maturazione, la metà dei grappoli di uva Marzemino viene raccolta rigorosamente

a mano, controllata e adagiata delicatamente in apposite cassetine per iniziare

il periodo di appassimento in cella, a temperatura e umidità controllate. Le

uve si evolvono e maturano ulteriormente per diversi mesi, attraverso il

naturale processo di appassimento, sviluppando note e sentori che doneranno al

vino armonia e ricchezza.

Per l'altra metà dei

grappoli, si spinge al massimo la maturazione naturale prima dell'arrivo delle

piogge, per poi vendemmiare a mano e pigiare.

**Pressatura**

La pigiatura delle

uve fresche è molto lenta e delicata, per non rompere completamente gli acini,

ma lacerarli solamente in modo da prolungare la successiva fermentazione.

La pigiatura delle

uve passite avviene nel tardo autunno, dopo i mesi trascorsi ad appassire in

fruttaio. Data la consistenza degli acini, si procede ad una "sgranellatura":

il poco succo che si libera sarà la base su cui i lieviti inizieranno la loro lentissima fermentazione.

**Fermentazione**

La fermentazione

delle uve fresche: dopo due notti di sosta a 8°C il pigiato viene inoculato con

lieviti specifici che ne andranno ad esaltare le caratteristiche organolettiche

tipiche del vitigno. La fermentazione è lenta a temperatura controllata e i

rimontaggi sono brevi ma frequenti.

La fermentazione

delle uve passite: l'aggiunta dei lieviti selezionati avviene immediatamente,

anche se la temperatura del mosto è piuttosto bassa data la stagione (7-9°C).

La fermentazione è lentissima e può durare anche delle settimane,

# MARZEMINO TRENINO DOC SUPERIORE

---

durante

questo periodo il vino estrae le migliori componenti dalla buccia e dai vinaccioli elevando la sua struttura e la sua ricchezza aromatica e caratteriale.

**Affinamento**

Dopo la

fermentazione malolattica, le due componenti riposano e sedimentano per alcuni

mesi prima di trasferirne una parte in botti di rovere. Al momento dell'assemblaggio, le varie componenti vengono unite per prepararsi all'imbottigliamento e alla successiva fase di affinamento in bottiglia.

## **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Vino dalla personalità unica e riconoscibile, si esprime con un intrigante profilo aromatico che spazia dal frutto maturo e caldo, tendente ad aromi di passito quali prugna e marasca, a una speziatura fatta di eucalipto e coriandolo con contorno di note balsamiche e di mandorla. Al palato offre una struttura fitta, ma delicata e una freschezza di frutto in retrogusto che lo rende un grande rosso.

2483 bottiglie&nbsp;

## **GRADO ALCOLICO**

14%

## **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

18°