

Foglia Frastagliata

Vitigno: Lambrusco Foglia Frastagliata franco di piede

Terreno: sabbia quarzifera del fiume Adige

Densità ettaro: 3200 ceppi/ha

Forma di allevamento: pergola trentina doppia

Produzione per ettaro: 90 quintali/ha

Produzione media bottiglie: 2000 bottiglie

Tecnica di vinificazione: vinificazione in rosso e fermentazione in inox a contatto con le bucce per 12 giorni

Modi e tempi di conservazione: in barriques di terzo passaggio per 6 mesi ed altri 6 in bottiglia Degustazione: colore rosso rubino molto intenso, profumo di piccoli frutti e note spezziate, gusto sapido.

Persistente e di ottima freschezza

Alcool: 12,5° -13°

Acidità: 6° – 6,5 °/..

Longevità:15/20 anni

Abbinamento cibi: salumi anche ben stagionati, carni rosse e selvaggina in umido

Temperatura di servizio: 18 gradi





VALLAROM

“La brusca : hoc est vitis silvestris, quod vocatur oenanthium ”

E' il vitigno a bacca nera forse più importante della bassa Vallagarina. Ricerche effettuate recentemente dimostrano che il Lambrusco F.F. ha forti legami filogenetici con viti selvatiche trovate nei boschi della valle. Il vitigno godeva del favore dei viticoltori per la sua rusticità, la sua particolare resistenza agli attacchi parassitari, ai freddi invernali e l'ampia adattabilità alle diverse composizioni dei terreni, purchè prevalentemente calcarei. Fino a non molti anni fa la quasi totale produzione enologica veniva destinata ai vini da taglio e questo a determinato la scarsa conoscenza del vitigno. Alla metà degli anni ottanta si è deciso di intraprendere uno studio più approfondito sul vitigno e sono emerse interessanti novità. La prima è quella che chiarisce in maniera inequivocabile che il lambrusco a foglia frastagliata non è iscrivibile alla famiglia dei Lambruschi emiliani ai quali invece appaiono molto simili altri vitigni trentini quali Teroldego e Lagrein, ma che invece è senza dubbio un vitigno autoctono della bassa Vallagarina. Per contro una grande analogia sia morfologica che biochimica presenta il Lambrusco a F.F. con alcuni vitigni veronesi, non più coltivati e con le viti selvatiche trovate allo stato spontaneo nei dintorni di Avio. Ciò consente di affermare che il Lambrusco a F.F. è verosimilmente un vitigno autoctono della bassa valle dell'Adige e appartiene geneticamente a un gruppo di vitigni originari delle morene glaciali che si trovano a cavallo della depressione del lago di Garda e del solco vallivo dell'Adige con forti legami filogenetici con le viti selvatiche nella Valle dell'Aviana e del Vallarom. Le ricerche storiche ci dicono che già Dioscoride cita l'Oenanthè, cioè una pianta di vite da fiore; si trattava della vitis silvestris a fiori maschili e quindi non produttiva. Plinio storico romano del I° secolo D.C., chiarì che esisteva anche l'Oenanthè fert o Vocatur oenanthium a fiori femminili e perciò fertili, uviferi. Nella sua "Naturalis Historia" parlando di viti selvatiche e coltivate, scriveva: "Labrusca hoc est vite silvestris, quod vocatur oenanthium" cioè la vite selvatica chiamata Enantio. Ed è per questo che il lambrusco a F.F. viene chiamato anche Enantio. Più tardi nel 1560 uno storico parlando dei vini ottenuti in Vallagarina, affermava che in queste terre veniva prodotta l'uva Lambrusca, dalla quale derivano i vini enantini. Ricerche successive (1500) parlano di vini ottenuti in Vallagarina (agro tridentino) e affermano che in queste terre veniva prodotta l'uva Labrusca dalla quale si ottenevano ottimi vini rossi. Vini tanto importanti e longevi che con l'apertura del valico del Brennero (1867) erano esportati verso il centro Europa. Una piccola curiosità il vino è particolarmente ricco di resveratrolo sostanza antiossidante molto importante per la prevenzione di cardiopatie, arteriosclerosi e trombosi.