

Marzemino

Vitigno: Marzemino da materiale genetico prelevato da vecchie vite franche di piede
Terreno: calcareo-dolomitico
Età delle viti: anno di impianto 1975 per la pergola e 2001 per la spalliera

Densità ettaro: 4200 ceppi/ha – 6.200 ceppi/ha

Forma di allevamento: pergola trentina semplice – potatura max 12 gemme

Produzione per ettaro: 80 quintali/ha

Produzione media bottiglie: 3500 bottiglie

Tecnica di vinificazione: vinificazione in rosso a contatto con le bucce per 6/8 giorni

Modi e tempi di conservazione: in acciaio inox per 5/6 mesi e in bottiglia per 6 mesi

Degustazione: Profumo intenso di violetta e cannella, morbido, abbastanza strutturato con retrogusto di mandorla

Alcool: 12°

Acidità: 4,0 – 4,5%..

Longevità: 5/6 anni

Abbinamento cibi: carnè salà, salumi, carni bianche, formaggi ed ottimo anche leggermente fresco con il pesce

Temperatura di servizio: 15 -18 gradi





VALLAROM

Il Marzemino gentile è una varietà storica Trentina, si coltiva in Vallagarina da diverse centinaia di anni, sembra che le sue origini siano nella isola di Lefkada, in Grecia e che sia arrivato in provincia di Trento grazie ai mercanti Veneziani.

Si coltiva prevalentemente nella prima parte della valle del Adige che va dal Comune di Avio e finisce nel comune di Volano poco dopo Rovereto.

E' una varietà che si trasforma in un vino rosso molto morbido ed elegante con note floreali e tannini molto fini ed eleganti.

Si abbina bene a primi piatti vegetariani, carni bianche, e anche al pesce, in virtù del fatto che i suoi tannini sono molto setosi e fini.