

Marzemino Trentino DOC
MASTRI VERNACOLI

Vino rosso rubino, simbolo della Vallagarina, definito "eccellente" da Lorenzo da Ponte, il librettista del "Don Giovanni" musicato da Mozart. Introdotto dalla Dalmazia con le truppe della Serenissima di Venezia, ha trovato in Trentino la sua patria di elezione.



Zona di produzione: L'area più blasonata è sicuramente quella situata sulle colline basaltiche dei dintorni di Isera, anche se eccellenti produzioni si hanno anche in altre zone della Vallagarina come a Mori, Volano (nella zona dei "ziresi") e Nomi.

Vitigni: Esclusivamente Marzemino gentile, coltivato per lo più con la tradizionale pergola trentina. Le rese unitarie sono alquanto basse (90-100 quintali/ha). Il grappolo è lungo, cilindrico e piramidale, alato e mediamente compatto.

Vinificazione ed affinamento: La vinificazione segue il tradizionale schema "in rosso" con media durata della macerazione sulle vinacce (6-7 giorni). Segue l'affinamento per 6/8 mesi esclusivamente in tank inox per preservarne le doti di freschezza, il vino passa poi alla stabilizzazione e quindi all'imbottigliamento.

Dati analitici: -Alcool: 12,50% vol. -Acidità totale: 5 g/l -Estratto secco netto: 27 g/l - Contiene solfiti

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino vivo e brillante con sfumature tendenti al violaceo, che evolvono al mattone se lungamente invecchiato. Profumo netto, decisamente fruttato con chiaro sentore di viola mammola. Sapore secco, piacevolmente equilibrato con sottofondo amarognolo molto caratteristico.

Abbinamenti: Polenta e funghi, arrosti di maiale, brasati di manzo. Formaggi nostrani, meglio se stagionati.

Temperatura di servizio: 16-18°C