

I NATIVI MARZEMINO

TRENTINO D.O.C.



DOC TRENTINO

La zona produttiva è la Vallagarina con terreni ghiaiosi-alluvionali per il fondovalle, argillosi, spesso morenici, per la zona pedecollinare.

IL VITIGNO

Unicamente Marzemino gentile, uva introdotta nel Trentino dalle milizie venete nel '400. I migliori risultati, si hanno nei terreni argillosi di fondovalle, ai piedi dei monti. La zona di produzione è molto piccola e particolare, vicina alla sede centrale di Concilio.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Fermentazione in rosso con breve macerazione sulle bucce e, dopo la malolattica, successiva sosta in recipienti di acciaio fino a tarda primavera, epoca in cui avviene l'imbottigliamento.

DATI ANALITICI

Alcool 12,5% vol.

Acidità 4,8 g/l.

DATI SENSORIALI

Rubino con riflessi violacei, rivela al profumo delicate note fruttate e floreali che si fondono in un bouquet caratteristico. Il sapore è gentile come il nome del vitigno specie se proveniente da terreni basaltici, suo habitat privilegiato; di media struttura, non tannico, armonioso.

APPREZZABILITÀ

Vino facile da bere, va servito a temperatura di 16-18°C, si accosta a una larga gamma di cibi, purché non conditi con salse piccanti; migliora con un breve affinamento in bottiglia ma non sopporta bene lunghi invecchiamenti.