

LE SELEZIONI MOZART

Marzemino

TRENTINO DOC

QUESTO MARZEMINO E' DEDICATO A
W. A. MOZART CHE NE MUSICO' LE LODI
NEL SUO DON GIOVANNI, DOPO AVER
SOGGIORNATO IN TRENTINO



DOC TRENTINO.

La zona produttiva del Marzemino comprende i comuni amministrativi della Vallagarina, ovvero la zona a sud di Trento fino al confine con la provincia di Verona, in cui sono frequenti gli affioramenti basaltici che hanno dato origine a delle argille (terre nere) che imprimono al vino un'impronta particolare.

La selezione dedicata a W. A. Mozart viene prodotta nella zona detta dei "Ziresi" (ciliegi), nel comune di Volano, accanto alla cantina di Concilio. Mozart celebrò ripetutamente "l'eccellentissimo Marzemino" nell'opera Don Giovanni.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO.

Alla pigia-diraspatura delle uve, segue la breve fermentazione a 24/26° C in cui le parti solide dell'uva e il mosto sono tenuti intimamente a contatto senza eccedere nella macerazione. Dopo la malolattica, il vino è affinato in serbatoi d'acciaio. L'imbottigliamento avviene. Non è invecchiato in legno.

DATI ANALITICI.

Alcool 13% vol.

Acidità 5,5 g/l.

DATI SENSORIALI.

Colore rubino vivo con riflessi violacei, ricorda la viola anche nel profumo. Il sapore è delicato, suadente, morbido e non tannico.

APPREZZABILITÀ.

Può essere abbinato con successo a cibi non molto piccanti, specie ai piatti a base di funghi. Si serve a 18° C. e si può conservare per qualche tempo.