ACQUISTATO IL .....

Trentino Superiore DOC Marzemino dei Ziresi 2012



Versa il vino, eccellente Marzemino!

Torna su Svinando il Marzemino Superiore di Vivallis. Dei Ziresi, la sottozona dove si ottengono i risultati migliori. Il 2012 ti aggancia con un naso freschissimo di ribes e viola, poi ti conquista con una bocca pienissima, con un tannino muscoloso ma levigato. Ma se hai già provato il 2011, sai già di cosa stiamo parlando. Se invece no … cosa stai aspettando?!

Il marzemino è un vitigno autoctono arrivato in Trentino con l'esercito della Serenissima, proveniente dal villaggio carinzio di Marzimin, durante la dominazione veneziana di Rovereto. È citato anche nel Don Giovanni di Mozart, in cui il protagonista, durante la famosa scena del banchetto, esortando il servo Leporello, esclama "versa il vino, eccellente Marzemino!" In Trentino il marzemino dà risultati eccellenti, grazie all'ottima esposizione e alle particolari caratteristiche del terreno. Vivallis, nata nel 1908 grazie a don Giovanni Battista Panizza, raccoglie l'eredità secolare della Società Agricoltori della Vallagarina, con oltre 700 ettari di vigneti situati in zone altamente vocate. La Vallagarina si estende, a sud del Trentino, tra la città fortezza di Castel Beseno fino al Castello di Sabbionara di Avio: un immenso giardino di vigneti di antichissima tradizione, che si sviluppano su terreni ricchi e molto diversi l'uno dall'altro. Vivallis, che con orgoglio porta avanti la tradizione e la cultura di questo stupendo territorio, mette il Marzemino al top della sua gamma, in quanto massima espressione della Vallagarina. E noi siamo così d'accordo che proportelo una volta non ci è bastato: da provare!

La Vigna

Terreno	Argilloso-limoso
Esposizione	200 m s.l.m.
Allevamento	Pergola trentina semplice e doppia
Densità imp.	2.500/3.300 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Provenienza	Trentino
Uve	Marzemino 100%
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	18-20°
Quando Berlo	Oggi - 4 anni
Abbinamento	Carni rosse e bianche, primi piatti strutturati, formaggi
Vinificazione	Diraspapigiatura soffice delle uve, macerazione a freddo (10°C) per un giorno, segue macerazione e vinificazione tradizionale in acciaio inox a 25°C con rimontaggi frequenti fino a fine fermentazione (10 giorni); svinatura e malolattica in cemento; in primavera segue un travaso in botte ed affinamento per un anno, dopodiché imbottigliamento e breve invecchiamento in bottiglia prima della messa in commercio
Sensazioni	Colore rosso scuro con intense sfumature violacee; al naso note fruttate di ribes e floreali di viola; bocca molto piena, col tannino in evidenza

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821