ACQUISTATO IL .....

Marzemino di Isera Trentino Superiore DOC 2015



Marzemino: il vino per tutti i palati

Il Marzemino di De Tarczal è un inno alla tradizione vinicola trentina. Appagante sin dal primo istante, questo 2014 conferma una grande dote che avevamo già avuto modo di apprezzare con l?annata 2011, la versatilità: è davvero un vino per tutte le occasioni e per tutti i palati! Alla vista, il colore rubino intenso è preludio alla freschezza fruttata e ai sentori varietali che ammaliano il naso. In bocca questo 2014 risulta più fresco e beverino rispetto all?annata precedentemente proposta: la parola d'ordine è leggerezza.

In Vallagarina si fa vino da sempre. E a Marano d?Isera, nelle cantine oggi di proprietà della famiglia de Tarczal, se non da sempre, di sicuro almeno dalla metà del Seicento, quando il Marzemino, che nella zona di Isera raggiunge vette d?eccellenza, non mancava mai sulle tavole della nobiltà austro-ungarica. Gèza dell?Adami De Tarczal, ammiraglio della Regia Imperial Flotta Austro-Ungarica, ha ricevuto la proprietà in dote dalla Contessa Alberti più di un secolo fa. Da allora, il nome de Tarczal è sinonimo di vino di altissima qualità, e questo rosso da uve autoctone ne è la prova. I 17 ettari di vigneto si trovano a mezza collina, sul lato destro del fiume Adige. Le varietà coltivate sono quelle tipiche della zona: moscato giallo, pinot bianco, chardonnay e muller thurgau a bacca bianca; marzemino, schiava, cabernet sauvignon, cabernet franc e merlot a bacca scura. Nella cantina, interamente costruita sottoterra, il Marzemino invecchia in botti di rovere da 50 ettolitri, che contribuiscono a plasmarne il carattere rendendolo un vino a cui è difficile resistere: almeno, noi non ci siamo riusciti, e voi?

La Vigna

Terreno	Basaltico
Esposizione	Sud-est, 200-400m s.l.m.
Allevamento	Pergola e guyot
Densità imp.	2700 ceppi per ettaro per la pergola, 4000 ceppi per ettaro per il guyot

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Trentino
Uve	Marzemino 100%
Gradazione	12,5% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro un anno
Abbinamento	Primi piatti come paste o risotti, carni bianche, salumi, pollame nobile
Vinificazione	Fermentazione in acciaio a temperatura controllata; affinamento in vecchie botti di rovere d 50 hl (giunte alla vendemmia numero 43!); segue ulteriore affinamento in bottiglia per circa sei mesi
Sensazioni	Alla vista si presenta con un bel rubino intenso; il naso è fruttato, con i sentori tipici della varietà. La bocca è leggera, slanciata e fresca.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© 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