ACQUISTATO IL .....

"Bottega Vinai" Marzemino Trentino DOC 2023 2023

La Vigna

Terreno	Terrazzi basaltici ricchi di argille
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Pergola Trentina
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Trentino
Uve	Marzemino 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	0
Sensazioni	0

Amato perfino da Mozart

"L'eccellente Marzemino" si declama nel Don Giovanni, celebre componimento di Mozart. Allora si trattava di un vino dolce e suadente, apprezzato le truppe della Serenissima repubblica di Venezia. Mentre oggi è preferito in versione secca. Ma sempre gentile. Questo vitigno a bacca rossa è oggi un vero e proprio portabandiera per la viticoltura trentina, un giusto compromesso fra i profumati vini giovani e gli austeri più tradizionali. Cavit lo propone nella sua line Bottega Vinai, composta da vini prodotti a partire dalle varietà tipiche della regione, provenienti dalle aree più vocate. Trentino DOC, le uve in questo caso provengono dalla Vallagarina, sulle due opposte sponde del fiume Adige. Vigneti che si trovano su terrazzi, con suoli bruni, mediamente profondi e ricchi di minerali e argille. Qui il clima è tipico, con inverni freddi e nevosi ed estati calde ma ventilate, e notti fresche. Vinificazione tradizionale in rosso, con macerazione di una settimana in serbatoi d'acciaio, dopo la trasformazione, per mantenere i caratteri floreali tipici della varietà, viene fatto affinare in acciaio per 6 mesi prima dell'imbottigliamento. Di colore rubino intenso e brillante con sfumature violacee che tendono ad attenuarsi con l'invecchiamento, al naso rivela intensi sentori di viola mammola e di ciliegia matura, con tenui note speziate di liquirizia. In bocca, invece, la moderata acidità e l'equilibrata tannicità, rendono questo vino particolarmente armonico e rotondo. Servito leggermente più freddo del normale, questo rosso del territorio si rivela un perfetto aperitivo. In tavola, invece, è ideale con antipasti saporiti, primi piatti con sughi di funghi e arrosti di carni bianche.

Cantina Viticoltori Trentini, in altre parole CAVIT. Stiamo parlando di una delle più grandi realtà produttive italiane. Una grande azienda cooperativa, fondata nel 1950 da un piccolo gruppo di viticoltori consapevoli delle potenzialità della loro terra. Negli anni il successo è stato travolgente, tanto che oggi CAVIT può contare su un complessivo di oltre 6.300 ettari di vigneto in Trentino, suddiviso tra oltre 5.200 viticoltori. Un colosso, senza dubbio, capace però di produrre anche vini di alta qualità. Vini per tutti i giorni o bottiglie speciali da stappare solo nelle grandi occasioni. Tutto questo grazie alle 11 cantine associate, distribuite in tutto il Trentino, che permettono a CAVIT di disporre dei vini migliori in ogni area. Ma anche grazie alla collaborazione con l'Istituto Enologico di San Michele all'Adige con cui è nato un progetto viticolo ed enologico destinato a dar vita a vini di pregio. Buoni vini del territorio, premiati dalla critica nazionale e internazionale.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821