

LE SELEZIONI

MOZART

Marzemino

TRENTINO DOC



QUESTO MARZEMINO È 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. 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, per preservare le note fresche e fruttate, quindi si prepara all'imbottigliamento.

DATI ANALITICI

Alcool 13% vol

Acidità 5,0 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.



CANTINA DI TRENTO