



Marzemino

Denominazione IGT Benaco Bresciano

Annata: 2024

Vinificazione: Acciaio Inox

Grado Alcolico: 12.50%

N° Pezzi: 15.000

Formato: 0.75 lt

Uvaggio: 100% Marzemino

Età vigneto: Viti di circa 30 anni

Terreno: La composizione geologica di questi terreni è prevalentemente sabbiosa, con presenza di sostanza organica e ricca di ferro, il quale dona il tipico colore rosso alla terra.

Esposizione: Nord-Est / Sud-Ovest

Zona di produzione: Questa varietà è da sempre coltivata sulle sponde del lago di Garda, il cui microclima permette di ottenere grappoli carichi di colore e ricchi di dolci tannini.

Allevamento: Spalliera con potatura a guyot metodo Simonit, 5/8 gemme per capo-frutto.

Resa media: 80 qli/Ha

Potenziale di invecchiamento: 10 anni

Stagione 2024: Come ormai accade, anno dopo anno dal 2020, l'inverno 2024 è stato caratterizzato da temperature miti. L'inizio del germogliamento è avvenuto regolarmente in linea con i ritmi stagionali, con piogge abbondanti rispetto alle annate precedenti. Il periodo estivo ci ha regalato un clima favorevole, con una buona presenza idrica grazie alle insolite precipitazioni dei mesi di luglio e agosto. Questa presenza di piogge ha caratterizzato anche la fase di raccolta, imprimendo sicuramente caratteristiche uniche all'annata, come la persistenza della sensazione di acidità.

Inizio - fine raccolta: 28 Settembre – 30 Settembre

Vinificazione: Il Marzemino segue la classica vinificazione in rosso. L'uva dopo la pigi-diraspatura fermenta direttamente in vasca, a temperatura controllata con lieviti selezionati e macerazione sulle proprie bucce. Nei primi giorni di fermentazione alcolica, oltre alle classiche operazioni di rimontaggio e follature, vengono effettuati "delestage" cadenzati per estrarre al massimo il colore e la parte aromatica contenuta nella buccia. Al termine di questo processo avviene la svinatura e la separazione tra vino fiore e torchiato. In seguito inizia la fermentazione malo-lattica, che trasforma l'acido malico in acido lattico, donando al vino maggiore morbidezza. È necessario poi, un taglio preciso per bilanciare la parte di vino fiore con il torchiato, con l'obiettivo di equilibrarne la struttura con la giusta dose di tannicità. Successivamente il Marzemino matura in inox e qui decanta illimpidendosi naturalmente, segue poi un affinamento di 6 mesi in bottiglia.

Aspetto Sensoriale: Colore rosso rubino carico con riflessi violacei. All'olfatto presenta un ampio bouquet, che spazia dalla tipica nota floreale di viola del Marzemino, ai piccoli frutti rossi come mora e mirtillo. In bocca risulta avvolgente, strutturato e con una buona tannicità. Queste caratteristiche sono l'emblema del vitigno d'origine.

Abbinamenti: Accompagna perfettamente brasati e carni ricche di condimento e spezie. Ottimo con formaggi a lunga stagionatura.