



Marzemino

Denominazione: IGT Benaco Bresciano

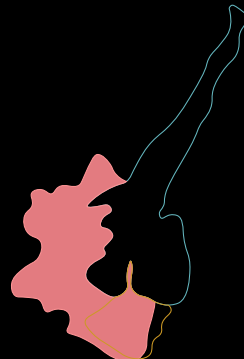
Annata: 2022

Affinamento: 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 2022

L'inizio della stagione 2022 è stato molto simile alla stagione 2021. I mesi di novembre e dicembre sono stati caratterizzati da un clima insolitamente mite e poco piovoso. I mesi successivi invece, hanno fatto segnare un buon abbassamento delle temperature portando la vite ad un germogliamento tardivo e non precoce come è stato negli anni precedenti. Le fasi successive di fioritura e allegagione sono state accompagnate da un clima secco garantendo un'ottima fase di maturazione in termini di sanità del frutto e della vite. Solo le piante più giovani, con un apparato radicale poco sviluppano, hanno subito stress idrici ed è stato necessario ricorrere ad irrigazioni di soccorso. A metà agosto, l'arrivo della pioggia è stato provvidenziale nella fase finale d'inviatura e maturazione del grappolo inoltre, le forti escursioni termiche giorno/notte ne hanno preservato le componenti fenoliche. Settembre è stato soleggiato e ventilato, ciò ha contribuito ad accelerare la maturazione, che ha visto un anticipo di circa 15 giorni rispetto alle annate precedenti. La vendemmia è iniziata circa a metà agosto, esclusivamente in notturna, per evitare le alte temperature diurne, permettendo così di conservare il corredo aromatico delle uve.

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.