



## Marzemino

**Denominazione:** IGT Benaco Bresciano

**Annata:** 2021

**Affinamento:** acciaio inox

**Grado alcolico:** 13,50%

**N° pezzi:** 15000

**Formato:** 0,75L - 1,5L



### Uvaggio

Marzemino 100%

### Età vigneto

Viti di circa 30 anni

### Terreno

La composizione geologica di questi terreni è prevalentemente sabbiosa con un basso contenuto di sostanza organica e un alto contenuto in ferro, il quale dona il tipico colore rosso alla terra. Terroir importante per la vinificazione di uve rosse dove solitamente la vite dà il massimo in terreni magri e drenati come questi.

### Esposizione

Nord-est/sud-ovest

### Zona di produzione

Questa varietà, di lunga tradizione trentina, è da sempre stata coltivata sulle sponde del lago di Garda. I vigneti da cui prende origine questo importante vino sono tutti situati a pochi metri dal lago con un importante microclima che addirittura fa anticipare il germogliamento delle viti mediamente di una decina di giorni rendendo le uve cariche di colore e ricche 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

15 anni

### Stagione 2021

Un inverno mite ha accolto una primavera fresca e asciutta che ha portato ad un germogliamento precoce e vigoroso. Le abbondanti precipitazioni di luglio hanno frenato e riallineato l'andamento vegetativo della pianta rispetto alle annate precedenti evitando quindi una sfavorevole raccolta prevista a fine agosto. I mesi estivi ci hanno regalato clima favorevole ed equilibrato, senza eccessivi picchi di caldo ed una buona presenza idrica. Durante tutto il tempo della vendemmia, dalla seconda decade di settembre agli ultimi giorni, le temperature sono rimaste stabili.

Lunghi periodi senza pioggia ed elevati sbalzi termici giorno/notte hanno favorito una perfetta maturazione fenolica delle uve facendo prevedere una delle migliori annate in termini di freschezza aromatica e mineralità.

### Inizio - fine raccolta

28 Settembre - 30 Settembre

### Vinificazione

Come il Gropello, il Marzemino segue la tipica vinificazione in rosso. Dopo essere diraspato viene pompato direttamente in vasca. Qui comincia la fermentazione alcolica con temperatura controllata, lieviti selezionati e la macerazione sulle proprie bucce. Nei primi gg di fermentazione, 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. A zero gradi babo viene successivamente svinato e diviso tra vino fiore e torchiato. Completata la fermentazione malolattica si va a ricomporre con un taglio preciso la parte di vino fiore con il torchiato, cercando di andare a bilanciare il corpo del vino con la giusta dose di tannicità. Successivamente il marzemino affina una parte in acciaio ed una piccola percentuale in botte piccola di rovere. Poi, dopo circa 3 mesi viene riassemblato in inox e qui decanta illimpidendosi naturalmente per la messa in bottiglia. Segue un affinamento in bottiglia di sei mesi prima della messa in commercio.

### Aspetto sensoriale

Colore rosso rubino carico con riflessi violacei. Il naso presenta la tipica nota di viola del marzemino con un bouquet che evolve verso i piccoli frutti rossi come mora e mirtillo. In bocca risulta corposo, pieno ed allo stesso tempo verticale mantenendo quella parte di rusticità autentica dell'uva.

### Abbinamenti

Si accompagna splendidamente a brasati e carni ricche di condimento e spezie. Ottimo con formaggi a lunga stagionatura.