

MAZANE GARDA MARZEMINO 2021



DENOMINAZIONE

Garda Marzemino DOC

ASSEMBLAGGIO

Marzemino 100%

STRUTTURA DEL TERRENO

Morenico ghiaioso con presenza di argilla

ETA' MEDIA DELLE VITI

20 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

ANDAMENTO CLIMATICO 2021

La climatologia mediterranea e le particolarità del territorio Valtènesi di origine glaciale, hanno influito positivamente sull'andamento stagionale e per tutte le fasi fenologiche del 2021. Finalmente il ritardo di almeno 15 giorni della fioritura rispetto agli ultimi anni ha consentito di posticipare in un tempo più tradizionale la raccolta.

Il 18 maggio vegetazione con germogli di solo 30/40cm e 5/6 foglie, a testimoniare la

speranza di un ritorno ad una vendemmia posticipata e quindi più fresca.

Le piogge di primavera/estate ben distribuite hanno favorito i rispettivi versanti storici interni e a lago con esposizione sud/est, rispetto a quelli esterni con esposizione sud/ovest che hanno egualizzato l'indice di maturazione.

Inusuali le temperature minime e massime ad inizio invaiatura del 5 agosto (min. 15° - max 32°).

Un leggero effetto grandinigeno del 29 luglio ha interessato una piccola parte di alcuni nostri vigneti ubicati in sette comuni della Valtènesi.

Come ormai da qualche anno la raccolta manuale ha dato valore all'esperienza della manualità, che sa raccogliere il meglio dei grappoli ben maturi. Qualità eccellente con produzione nuovamente ridotta del 20%.

VENDEMMIA

Rigorosamente da sempre a mano

Alle prime luci del mattino quando la temperatura dell'aria e dei frutti sono più freschi a conservare la croccantezza della buccia.

LA VINIFICAZIONE

Tradizionale in rosso esclusivamente in acciaio inossidabile.

LA DEGUSTAZIONE

COLORE: Rosso rubino intenso e brillante, con netti e profondi riflessi porpora

PROFUMO: Fragante di frutta matura con ragguardevole espressione di frutti rossi, ciliegia e mora. Generosamente presente la sensazione di polpa fresca e fragrante.

SAPORE: tessitura di eccellente e rotonda armonia, si manifesta in tutta la sua morbida avvolgenza sostenuta e ravvivata da un'allegria vena di freschezza che assicura piacere e lunga persistenza.

ACCORDI GASTRONOMICI

Ideale con salumi e formaggi di leggera stagionatura.

Zuppe di legumi e ribollita, pancetta di maialino croccante, galletto alla griglia.

CONSIGLIO DELLO CHEF SERGIO MEI Caciucco alla Livornese.