

MAZANE GARDA MARZEMINO 2020



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 2020

L'andamento climatico stagionale ha avuto un decorso estremamente variabile con un susseguirsi di perturbazioni ed intense precipitazioni. Annata caratterizzata da un germogliamento uniforme su tutte le varietà, con deboli piogge che hanno favorito il buon vigore dei giovani germogli sostenuto anche da temperature massime di 25 gradi che si sono mantenute fino alla fine di maggio. Sul Monte Baldo, nostro indice di riferimento, la neve si è sciolta già alla fine del mese di aprile. La fioritura è avvenuta precocemente già alla fine del mese di maggio. L'allegagione si è realizzata perfettamente garantendo grappoli pieni e compatti con acini di buona dimensione. L'invaitura precoce (13/16 agosto) ha consentito di vendemmiare il 17 settembre raccogliendo attraverso un'impegnativa selezione uve di buona maturazione con contenuto zuccherino superiore alla media ed eccellente freschezza. Due effetti grandinigeni avvenuti il 28 Agosto e il 16 settembre, in aree differenti, hanno impegnato fortemente tutto lo staff tecnico agronomico ed enologico al fine di poter vinificare esclusivamente i migliori grappoli di questa vendemmia.

VENDEMMIA

Rigorosamente da sempre a mano

Alle prime luci del mattino quando la temperatura dell'aria e dei frutti sono più fresche 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.