

I MONOVITIGNI Il legame diretto con il vigneto

Borgo dell'Ora

Marzemino - Igp Montenetto di Brescia

Sulla collina di Castenedolo, situata tra la città di Brescia ed il Lago di Garda, le famiglie nobili della città amavano trascorrere i mesi estivi nelle loro dimore circondate da vigneti baciati dalla gentile brezza proveniente dagli Appennini.

Questo lato della collina, detto Borgo dell'Ora dal dialetto aria, era la zona più ventilata e perciò più favorevole alla vite. Il Casale Gabbadeo domina uno di questi poderi in cui ancora oggi la cantina Peri Bigogno produce vino secondo tecniche di assoluto rispetto per l'ambiente.

Celebrato nel Don Giovanni di Mozart per la sua piacevolezza, il Marzemino rappresenta una delle varietà autoctone di tutta l'area gardesana.



Colore: rosso rubino carico con evidenti riflessi violacei tipici del vitigno di provenienza.

Profumo: Intenso, persistente e franco, con sentori di frutta rossa matura, fragola e sottobosco, lampone e ribes.

Sapore: gusto pieno, secco, caldo con un'evidente delicatezza caratteristica di questo tipo di vitigno. Di corpo.

Vitigni: 100% Marzemino.

Prodotto dal: 1999.

Produzione media annua di bottiglie: 30.000.

Formati di bottiglie: 0,375 l., 0,75l. e "Magnum" da 1,5 l.

Esposizione dei vigneti: Est - Ovest.

Altimetria del vigneto: 150 metri s.l.m.

Tipologia del terreno: ondulazioni terminali dell'anfiteatro morenico del Garda, di impasto denso, più argilloso che calcareo.

Sistema di allevamento: guyot a tralcio rinnovabile.

Resa per ettaro: 75 ql. per ettaro vitato.

Epoca di raccolta delle uve: Dal 25 settembre al 10 ottobre.

Annata di vendemmia: 2013.

Gradazione alcolica: 12,50% Vol.

Temperatura di servizio: 16° C.

Bicchieri consigliato: chianti classico.

Abbinamenti: la struttura complessiva del vino rendono consigliabile l'abbinamento a formaggi a pasta dura anche piccanti o a piatti di carne rossa non grigliata, e a selvaggina da pelo. Da provare con le caldarroste.

