

## LE SELEZIONI L'espressione del territorio

### Marzemino

#### *Igp Montenetto di Brescia*

Sconosciuto prima del 1400, il Marzemino compare poi in area veneta e in parte in quella bresciana, sulle colline intorno a Brescia e nell'area gardesana.

E' probabilmente più conosciuto per la menzione nel "*Don Giovanni*" di Wolfgang Amadeus Mozart, dove il protagonista Don Giovanni cita e richiede un calice di Marzemino come ultimo desiderio prima di finire all'inferno ("*Versa il vino! Eccellente Marzemino!*").

Vino di deciso impatto, vinificato a temperatura controllata tra 22° e 25°C in fermentini di acciaio con una lunga permanenza sulle bucce per estrarre al meglio colori e profumi.



**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:** bottiglia intera 0,75 l. e mezza 0,375 l. per la ristorazione.

**Esposizione dei vigneti:** Nord Est - Sud 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:** 100 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:** data la piacevole e caratteristica aromaticità si accompagna con piatti a base di funghi, lasagne, carni bianche e formaggi stagionati.

