



MARZEMINO TRENTINO DOC

ORME

Di Marco Donati

ZONA DI PRODUZIONE

da uve dei vigneti della località Marco di Rovereto in Vallagarina, nella parte meridionale del Trentino. E' la zona tipica di produzione del Marzemino trentino doc. Il nome "Orme" fa riferimento alla vicinanza con delle impronte di dinosauro risalenti al periodo giurassico.

VITIGNO

MARZEMINO 100%

TECNICA DI VINIFICAZIONE

macerazione tradizionale delle bucce, fermentazione a temperatura controllata con follature in taniche di acciaio

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosso rubino con riflessi di ciliegia matura

PROFUMO: delicato, intenso, fruttato, ricorda la viola mammola e la marasca

GUSTO: secco, sapido e pieno, armonico vellutato e gentile come il suo tradizionale appellativo (Marzemino gentile)

GRADAZIONE: 13% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

servire a 18°- 20°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

carni bianche e rosse, formaggi, salumi, è un vino socievole, beverino che si adatta a piatti non arricchiti da eccessivi aromi

CONSERVAZIONE E DURATA

si conserva due anni

COMMENTI

Il vino rosso trentino Marzemino è stato celebrato anche nell'opera "Don Giovanni", capolavoro del musicista Mozart. Don Giovanni, nell'omonima opera, lo celebra durante la famosa scena del banchetto: "Versa il vino, eccellente Marzemino!".

"Il Marzemino, sa di frutto e spezie, è più snello e ha una trama tannica ben integrata." *Vini Buoni d'Italia*