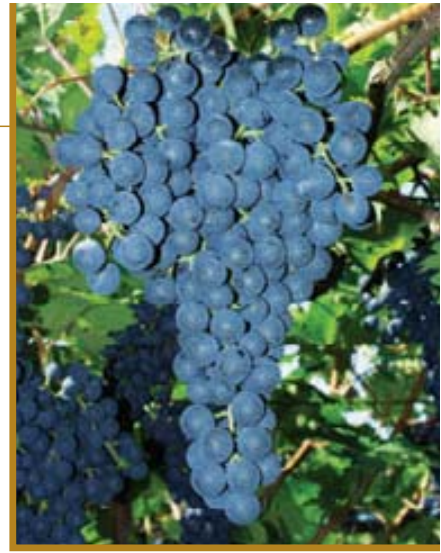


grigoletti

Trentino

Denominazione di Origine Controllata

Marzemino



ZONA DI PRODUZIONE Località Cros e Cesure pp.ff. 573. 2299, 2300, 2301, 2302, 2303, 2304, 2305, 2306 e 2307, 2347 e 2352/3 Comune di Nomi (TN).

VITIGNO Di probabile origine asiatica è giunto in Vallagarina al tempo della Serenissima. Ha il grappolo medio grande, piramidale, mediamente compatto, con ali sviluppate, peduncolo lignificato. Acino medio, rotondo, colorazione blu - nero. Clone SMA 9-18.

TIPO DI TERRENO Di medio impasto, alluvionale, limo- sabbioso, ricco di materiali fini e argilla.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Pergola semplice trentina a 4.000 ceppi per ettaro.

REGOLE PARTICOLARI Viticoltura integrata secondo il protocollo di intesa trentina, e lotta alla tignola tramite confusione sessuale.

POTATURA INVERNALE Molto castigata a 20/25 gemme per ceppo.

POTATURA VERDE N. 3 nel corso della stagione.

DIRADATURE N. 4 concentrate nel corso dell'estate e prima della raccolta.

RESA PER ETTARO 80 hl.

VENDEMMIA Prima decade di ottobre, interamente manuale, di uve provenienti esclusivamente dai nostri vigneti.

VINIFICAZIONE Pigiadiraspatura, fermentazione del mosto a contatto con le bucce per 10 giorni a temperature di 29° C e frequenti follature.

MATURAZIONE In serbatoi di acciaio INOX per 6 mesi.

IMBOTTIGLIAMENTO Primavera successiva alla vendemmia.

DESCRIZIONE Colore rosso rubino con vivaci riflessi violacei. Profumo molto intenso, floreale e fruttato di viola mammola, ciliegia e lamponi. In bocca il sapore è morbido, sapido, armonico, con sentore finale di mandorla.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18° C.

ABBINAMENTI Indicato con carni bianche, bolliti e pollame nobile. Rimane sposo fedele con i salumi, il misto funghi con polenta e formaggi di buona stagionatura come il Grana Trentino.

DURATA 3 anni dall'imbottigliamento.