



MARCAZZAN

HOC OPUS, HIC LABOR

MONTI LESSINI DURELLO



Vino giallo paglierino con riflessi verdognoli. Limpido e luminoso. al naso si presenta con sentori di polvere bianca di gesso e sale marino. Seguono ricordi fruttati di mela golden, ananas fresco e pompelmo, accompagnati da note floreali di biancospino e foglie di limone. Chiudono un lieve richiamo di borotalco e una curiosa nota cipriata. Con un'anima minerale, al palato è verticale e deciso, rivela da subito freschezza e sapidità importanti. Un sorso di grande pulizia e precisione, che sorprende per carattere e versatilità, e invoglia ripetutamente all'assaggio. Tutto questo grazie ad un terreno "geniale" di origine vulcano basaltica tendente ad un ph acido posto a 520 m.s.l.m., connubio perfetto per questa varietà d'uva unito ad una grande attenzione in fase di preparazione e vinificazione. In campo durante la potatura invernale vengono lasciati 2 tralci a vite, con 6-7 gemme l'uno per far sfogare la vigoria delle piante. La vendemmia viene eseguita rigorosamente a mano e l'uva posta in cassette. L'uva viene lasciata riposare una notte nelle cassette, successivamente Dopo una delicata diraspatura, l'uva viene sottoposta a pressatura soffice per poi passare, attraverso uno scambiatore a temperatura controllata, in vasca. La fermentazione alcolica avviene a 15 °C. Segue un breve affinamento sulle fecce fini, durante il quale vengono eseguiti regolari batonnage.

CARATTERISTICHE TECNICHE

ZONA DI PRODUZIONE	San Giovanni Ilarione (VR)
LAVORAZIONE SU VIGNETO	lotta integrata
TERRENO	vulcano-basaltico tendente ad un ph acido posto a 520 m.s.l.m.
CLASSIFICAZIONE	d.o.c.
UVAGGIO	100% durella
PERIODO DI VENDEMMIA	metà Ottobre
GRADO ALCOLICO	12,5% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10-12°C



AZ.AGR. MARCAZZAN FABIO - VIALE DEL LAVORO, 10 - 37035 SAN GIOVANNI ILARIONE
TEL. +39 392 5215641 - MAIL: INFO@CANTINAMARCAZZAN.IT - WWW.CANTINAMARCAZZAN.IT