



# MARCAZZAN

HOC OPUS, HIC LABOR

## LESSINI DURELLO SPUMANTE METODO CLASSICO



lo spumante metodo classico Marcazzan al naso si presenta con aromi di camomilla, erbe alpine, agrumi e drupacee bianche, mentre al palato è asciutto e sapido caratterizzato da una goccia di pera gialla matura, mela e limone non zuccherato insieme al una spiccata acidità. Una nota minerale salina dona profondità al finale persistente mentre un perlage estremamente raffinato aggiunge finezza. Tutto questo grazie ad un terreno "geniale" di origine vulcano basaltica tendente ad un ph acido posto a 200 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 diraspata e dopo una breve macerazione con temperatura controllata, viene pressata. La fermentazione avviene a 15°C in piccole vasche d'acciaio e con un breve affinamento sulle fecce di fermentazione (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 200 m.s.l.m.
CLASSIFICAZIONE	d.o.c.
UVAGGIO	100% durella
PERIODO DI VENDEMMIA	metà Ottobre
GRADO ALCOLICO	12,5% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	7-8°C



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