



MARCAZZAN

HOC OPUS, HIC LABOR

HOC OPUS HIC LABOR

“Questo è il lavoro, questa è la fatica”
(Virgilio, Eneide, VI, 129)

Mi chiamo Fabio Marcazzan e nel 2016 ho realizzato il sogno di aprire la mia attività e dar vita ai miei vini prendendo ispirazione da queste terre dove sono nato e cresciuto e che ho imparato a rispettare.

La Cantina nasce a San Giovanni Ilarione, un paesino pedemontano dell'est veronese ai piedi della Lessinia. È qui che è nata la mia passione, dopo anni trascorsi a coltivare e vendemmiare, ho deciso di intraprendere un percorso personale di ricerca con la consapevolezza di avere nel territorio le risorse giuste per farlo: un microclima straordinario, una conformazione geologica ottimale e un team di persone qualificate pronte a supportarmi.

Marcazzan Fabio





TERRA NERA

La mia cantina sorge su un terreno di origine vulcanica, che per la sua acidità favorisce la vite dando origine ad un vino dai sentori **unici, strutturati e persistenti**. I miei vigneti crescono infatti tra pareti di colate laviche che fendono il paesaggio dando vita a vere e proprie opere d’arte naturali.

Un tempo infatti la viticoltura non era diffusa a “Valle” dove si preferiva coltivare il frumento. Sulle colline invece, principalmente per uso familiare, era prassi piantare le vigne, per lo più fatte con le famose vigne maritate. Già allora la vigna Durella faceva da padrona di casa. Tale viticoltura cominciò con l’arrivo dei Romani, ritroviamo poi in documenti locali (Statuti di Custozza) del 1292 una varietà detta «Duràsenà», che doveva essere già molto diffusa e da cui deriva l’attuale Durella. Le vallate dei monti Lessini furono segnate anche dal passaggio dei Cimbri: popolo germanico che si insediò sui monti del Vicentino nel Medioevo.





I NOSTRI VINI

SÈDESE VERMOUTH

Ambrato lucente con riflessi dorati profondi, figli della macerazione del vino base. Al naso è un'esplosione aromatica dove l'erbaceo dell'assenzio viene avvolto dalle note esotiche della cannella e dal tocco floreale/minerale dello zafferano. Al palato l'ingresso è dolce e vellutato, ma viene immediatamente bilanciato dalla tipica acidità del Durello e dal ritorno amaro della china. Un sorso dinamico, mai stucchevole. Un blend 50/50 audace. Da una parte la complessità ancestrale del Durello macerato per 3 mesi sulle bucce (che dona tannino, colore e corpo); dall'altra la freschezza tagliente del Durello affinato in cemento. Un cuore amaricante di Assenzio e China, impreziosito dalla nobiltà dello Zafferano e dalla carezza calda della Cannella.



I NOSTRI VINI

MONTI LESSINI DURELLO

BIANCO FERMO

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.



I NOSTRI VINI

MONTI LESSINI RISERVA

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 ad una spiccata acidità. Una nota minerale salina dona profondità al finale persistente mentre un perlage estremamente raffinato aggiunge finezza.



I NOSTRI VINI

DURELLO SPUMANTE LE STRIE

Uno spumante di grande carattere e personalità, unico dal colore giallo con riflessi verdognoli e perlage fine e cremoso che donano stile ed eleganza. Al naso si presenta con note agrumate e di mela verde. Il sapore è ricco di mineralità e freschezza con una sapidità che concede una persistenza gustativa prolungata. La vendemmia viene eseguita rigorosamente a mano e l'uva posta in cassette.



I NOSTRI VINI

MONTI LESSINI CUVEE N.3

Vino giallo paglierino con riflessi dorati. Brillante, con perlage fine, vivace e persistente. Al naso svela un carattere minerale e citrino, con profumi di pompelmo, ananas acerbo, pesca bianca e fiori di zagara. Seguono delicate note di sale marino e un solletico speziato di zenzero. Al palato la bolla è decisa ma carezzevole: l'attacco fresco regala una sensazione immediata di pulizia, mentre la chiusura è dominata dalla sapidità che amplifica il ricordo agrumato e minerale. Un Metodo Classico di grande finezza, che racconta la complessità dei terreni vulcanico-basaltici e la meticolosa cura in vigna e in cantina.



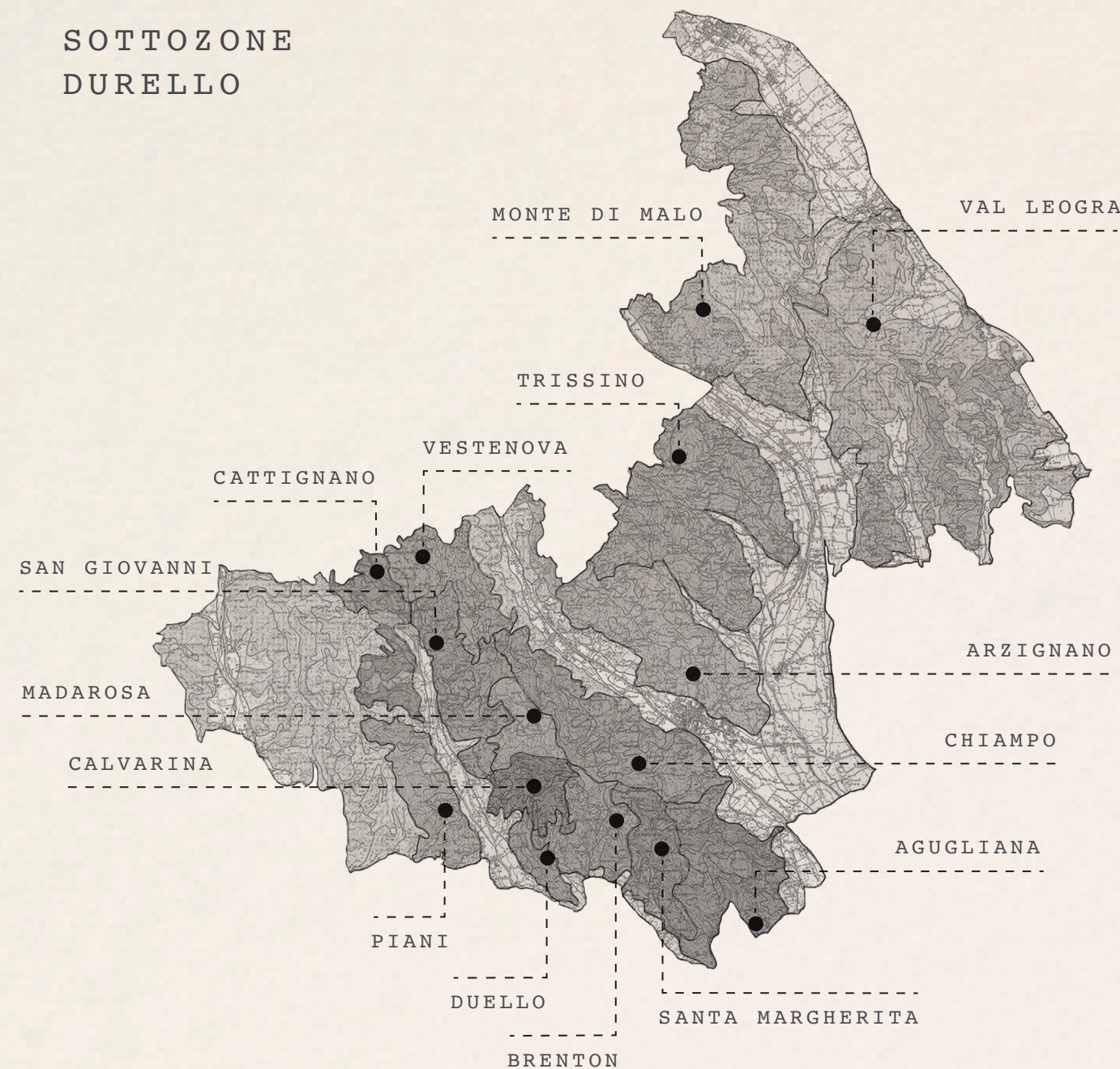
I VIGNETI

I nostri vigneti più antichi sorgono ad un'altezza di circa **200 metri** sul livello del mare e sono stati piantati circa settant'anni fa, in un terreno dove la semina era particolarmente difficoltosa.

Al tempo tutte le lavorazioni erano fatte a mano, ricordiamo ancora quando i nonni mettevano a dimora nel mese di Dicembre dei tralci, i cosiddetti "selvatici", per preservarli dal gelo in modo che l'anno successivo avessero germogliato e potessero essere innestati con la varietà Durella.

I vigneti di nuova generazione sono stati messi a dimora nel 2018 in località Cattignano, una della **15 macrozone** o CRU del territorio ad una altezza di **520 metri** sul livello del mare, su un versante rivolto a sud-est per permettere un'ottimale esposizione ed escursione termica. In questo **CRU** sono presenti substrati sia di origine vulcanica (vulcaniti, basalti di colata e colonnari) che calcarea (calcari Mesozoici), dove soprattutto nei vecchi impianti si possono trovare tutte le tipologie di "Durella". Inoltre è una zona che ha visto negli ultimi anni la messa a dimora di altre varietà quali **Chardonnay** e **Pinot nero**. Le analisi effettuate sui mosti non hanno mai fatto segnare alte gradazioni zuccherine delle uve, e confermato l'**acidità sostenuta** dei vini, che si esprime in sensazioni astringenti.

SOTTOZONE DURELLO



BIODIVERSITÀ

Credo molto nel concetto di biodiversità in viticoltura, ritengo sia un aspetto essenziale per la valorizzazione dei diversi ambienti di coltivazione. Oltre alle scelte varietali occorre tenere infatti presente tutto l'ecosistema dove la vite è coltivata: il suolo del vigneto ed il suo intorno naturale. Nella vallata di San Giovanni Ilarione si è cercato di mantenere un ecosistema-vigneto il più possibile vario ed equilibrato, questo consente di ridurre gli interventi agronomici necessari in termini di lavorazioni, concimazioni, gestione delle infestanti e difesa, preservando la qualità dei nostri vini.





Viale del Lavoro, 10 - 37035 | San Giovanni Ilarione (VR) - Italy
cantinamarcazzan.it