

CàLUSTRA - ZANOVELLO



VINO DEGLI EUGANEI

MARZEMINO PASSITO

L'uva Marzemina oggi viene spesso impiegata in Veneto per produrre vini semplici, beverini, dolci, molte volte frizzanti.

In realtà la sua buccia sottile agevola l'appassimento in fruttai su graticci e ciò consente di ottenere già a Dicembre/Gennaio un vino dolce di ben diverso spessore e intensità.

La scelta dei grappoli più belli del vigneto "Belvedere" è giusta premessa per questo vino rosso aromatico da dolci o da fine cena che riprende un antico uso Veneziano.

Commenti:

E' vino dolce e aromatico che non teme l'accostamento a dessert anche impegnativi per presenza di creme o cioccolato. Si differenzia dai rossi liquorosi o fortificati perché fragrante e di agile beva.



VINO	
Denominazione	Marzemino Passito IGT
Annata	2008
Uve	Marzemino nero appassito 3 mesi in fruttai
Tenore Alcolico	11 % vol.
Bottiglie Prodotte	n° 3.000 da 0,5 lt.

VIGNETO	
Ubicazione	Valle di Faedo - località Belvedere
Superficie in ettari	1.2
Tipo di terreno	calcareo, caldo, poco profondo, ben dotato di scheletro (scaglie bianche)
Esposizione/Altitudine	Nord-ovest a 150 mt s.l.m.
Sistema allevamento	Guyot
Densità viti (piante/Ha)	5.000
Età media delle viti	9 anni
Resa uva per HA in Kg	3.400 - messi ad appassire 30 q.li circa; ricavati 14 q.li di uva disidratata.
Epoca di vendemmia	fine settembre. Seguono circa 3 mesi di appassimento in fruttai evitando l'insorgenza di muffe.

METODOLOGIA DI VINIFICAZIONE E MATURAZIONE DEL VINO	
Fermentazione in	tonneaux da 500 lt di 3° passaggio
Controllo temperatura di fermentazione	non necessario
Durata fermentazione e/o macerazione	circa 1 mese con le bucce, con avvio naturale della fermentazione che si ferma spontaneamente in prossimità dei 14° di alcool svolto.
Affinamento	in tonneaux di 3° passaggio per 11 mesi
Modalità di stabilizzazione	filtrazione a 1 micron
Conservazione	consumo ottimale fra il 2° e il 5° anno.