



“IL REGGENTE”

MARZEMINO
VINO PASSITO

TIPOLOGIA: vino rosso passito

ZONA DI PRODUZIONE: provincia di Treviso

TERRENO: argilloso

VITIGNI UTILIZZATI: 100% Marzemino

CURIOSITÀ: è il nostro vino musicale; il vino citato nel Don Giovanni di Mozart, in cui il protagonista, durante la famosa scena del banchetto, esortando il servo Leporello, esclama "versa il vino, eccellente Marzemino!". Nel Comune di Refrontolo, definito “La culla del Marzemino”, è il vino della tradizione. Nella piazzetta davanti al Municipio, si trova un monumento dedicato al Marzemino.

VENDEMMIA: manuale

PRODUZIONE ETTARO: 80 q.li/ha; resa in vino 30%

TITOLO ALCOLOMETRICO: 14% vol.

FORMA D’ALLEVAMENTO: filare a spalliera

APPASSIMENTO: l’uva, raccolta manualmente, viene posta a riposare in cassette. L’appassimento è ad aria naturale e dura, mediamente, fino a fine dicembre/inizio gennaio. Le condizioni climatiche permettono la disidratazione dell’acino e lo sviluppo di attività enzimatiche determinanti nel marcare la trama organolettica del vino futuro.

VINIFICAZIONE: diraspatura e pigiatura delle uve; fermentazione alcolica del mosto a contatto con le bucce a temperatura controllata; svinatura e permanenza del lievito a contatto con il vino fino a 1 mese prima dell’imbottigliamento.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: di colore rosso impenetrabile. Intrigante per il ventaglio variegato di profumi, dalla prugna secca alla marasca, dalla ciliegia sotto spirito ai frutti di bosco, con un legante floreale di viola. Si esprime generoso al gusto, donandoci equilibrio estrattivo e persistenza aromatica retrofattiva.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: cioccolato, formaggi stagionati, pasticceria secca, crostate di frutta, vino da meditazione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14 °C

BOTTIGLIE PER CARTONE: 6

FORMATO: 375 cl



vinilareggenza.it

vieni a trovarci

