



AZIENDA AGRICOLA SIMONCELLI ARMANDO

38068 ROVERETO (TN) - VIA NAVICELLO, 7 - TEL. 0464/432373 - FAX 0464/487371  
info@simoncelli.it - www.simoncelli.it

*Il Marzemino, vitigno vessillo della vitienologia trentina, potrebbe essere originario da Marzimin, paese della Carinzia (Austria). Da questa lontana, per quei tempi, località, sembra sia arrivato nella zona di Rovereto nel corso del XV° secolo durante l'occupazione della Vallagarina da parte della Serenissima. Le irripetibili condizioni pedoclimatiche ed ambientali della Vallagarina ed in particolare dei paesi di Isera, Volano e Rovereto esaltano le sue pregevoli caratteristiche qualitative.*

## Trentino Marzemino

Denominazione di origine controllata



- Le uve: Marzemino 100 %
- Il vigneto: Coltivato a pergola trentina copre una superficie aziendale di 4 ha. Ama terreni derivanti dalla degradazione di tufi, rocce basaltiche e ricche in manganese. L'età delle viti è di 7 e 34 anni. La produzione di uva per ettaro è di 90 q.
- La vinificazione: L'uva raccolta nella prima decade di ottobre, al giusto grado di maturazione viene vinificata tradizionalmente "in rosso" con sei giorni di macerazione e con frequenti rimontaggi. La fermentazione alcolica previa aggiunta di lieviti selezionati, si svolge a temperatura controllata di 25 °C.
- La maturazione: Dopo la svinatura il vino completa la fermentazione malolattica e si affina per sei mesi sempre in serbatoi inox.
- Il vino: Presenta colore rosso rubino con riflessi amaranto; all'olfatto risulta tipico, delicato, gradevole con il suo caratteristico floreale che ricorda la viola mammola; al gusto si conferma sapido, pieno, e leggermente tendente all'amarognolo nel finale.
- Dati analitici all'imbottigliamento:
- Abbinamenti gastronomici: Il Marzemino è un vino molto versatile. Particolarmente adatto per il consumo quotidiano, non incontra difficoltà, date le sue caratteristiche, negli abbinamenti con pietanze impegnative.
- Temperatura di servizio: 16° C