

# LE SELEZIONI MOZART

## *Marzemino*

### TRENTINO DOC

QUESTO MARZEMINO E' DEDICATO A  
W. A. MOZART CHE NE MUSICO' LE LODI  
NEL SUO DON GIOVANNI, DOPO AVER  
SOGGIORNATO IN TRENTINO



#### DOC TRENTINO.

La zona produttiva del Marzemino comprende i comuni amministrativi della Vallagarina, ovvero la zona a sud di Trento fino al confine con la provincia di Verona, in cui sono frequenti gli affioramenti basaltici che hanno dato origine a delle argille (terre nere) che imprimono al vino un'impronta particolare.

La selezione dedicata a W. A. Mozart viene prodotta nella zona detta dei "Ziresi" (ciliegi), nel comune di Volano, accanto alla cantina di Concilio. Mozart celebrò ripetutamente "l'eccellentissimo Marzemino" nell'opera Don Giovanni.

#### VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO.

Alla pigia-diraspatura delle uve, segue la breve fermentazione a 24/26° C in cui le parti solide dell'uva e il mosto sono tenuti intimamente a contatto senza eccedere nella macerazione. Dopo la malolattica, il vino è affinato in serbatoi d'acciaio. L'imbottigliamento avviene. Non è invecchiato in legno.

#### DATI ANALITICI.

Alcool 13% vol.

Acidità 5,5 g/l.

#### DATI SENSORIALI.

Colore rubino vivo con riflessi violacei, ricorda la viola anche nel profumo. Il sapore è delicato, suadente, morbido e non tannico.

#### APPREZZABILITÀ.

Può essere abbinato con successo a cibi non molto piccanti, specie ai piatti a base di funghi. Si serve a 18° C. e si può conservare per qualche tempo.