



TENUTE

SAJNI FASANOTTI



Pontificale

Marzemino 2018

Trentino DOC

Vinificazione

Dopo l'arrivo in cantina, si procede alla pigia-diraspatura delle uve e alla successiva fermentazione in rosso con frequenti rimontaggi. La permanenza sulle vinacce è breve (8/10 giorni) per evitare l'eccessiva cessione di tannini e favorire armoniosità e freschezza, così come è assente la permanenza nel legno.

L'imbottigliamento avviene nella primavera del secondo anno successivo alla vendemmia.

Va servito a 18° C.

Vigneto

Per denominare i vini si privilegiava in passato il nome del vitigno anziché l'origine geografica, dimenticando così che un vitigno, pur ottimo, se coltivato in un ambiente poco adatto non darà mai vini di qualità.

Per questo desideriamo sottolineare che le uve dalle quali è stato prodotto questo Marzemino sono state coltivate nella zona dei Ziresi, zona storica di produzione del Marzemino, nel comune di Volano, che deve il suo nome alla presenza di numerosi alberi di ciliegio (Ziresi) posti ai margini dei vigneti.

Alcool
13 % vol

Varietà
Marzemino

Zona di produzione
Sottozona Ziresi (comune di Volano)

Forma di allevamento
Pergola semplice trentina

Orientamento / esposizione
Terreni a nord dell'abitato di Volano, a ridosso del Monte Finonchio

Produzione per ettaro
90 quintali

Suolo
Alluvionale, particolarmente fertile grazie al vecchio corso dell'Adige che un tempo percorreva questa zona e che prima di essere regimentato esondava spesso.
Di tipo franco-sabbioso, mediamente profondo, con scheletro inferiore al 5%.

Epoca della vendemmia
Inizio ottobre