

ziresi

MARZEMINO TRENINO
SUPERIORE



“Ziresi” è il vigneto cru d’eccellenza ad altissima vocazionalità per la produzione del Marzemino Superiore. Ubicato nel comune di Volano, grazie alle peculiarità pedoclimatiche, questo vitigno emblema della Vallagarina riesce ad esprimere tutta la sua eleganza.

La vinificazione in rosso, curata con maestria, pone grande attenzione alla maturità dell’uva e avviene in acciaio inox con macerazione sulle bucce prolungata, in modo da estrarre completamente la frazione tannica sia dalle bucce sia dai vinaccioli. Una parte delle uve viene appassita per due mesi e dopo la fermentazione il vino viene affinato in anfore e barrique di ciliegio per circa un anno.

Il vino si presenta di colore rosso rubino carico con profumi caratteristici di questa varietà che vanno dalla viola mammola alla frutta rossa matura. Al gusto si può apprezzare la sua morbidezza e l’eleganza del tannino che lo rende anche di facile abbinamento. Per gustare al meglio questo vino si consiglia di servire ad una temperatura di circa 18 °C.



SALIZZONI
AZIENDA AGRICOLA

Via Valentini, 31
38060 Calliano (TN)
tel. 0464 834087
cell. 335 6457982
info@salizzoni.info
www.salizzoni.info

Terreno

Suoli argillosi

Uva

100% Marzemino

Forma di allevamento

Pergola doppia

Resa

9 T/ha

Vendemmia

Raccolta manuale delle uve a inizio ottobre

Vinificazione

Fermentazione: acciaio inox, 15 giorni

Affinamento: anfore e botti di ciliegio,

12 mesi / in bottiglia, 3 mesi