

m a r t e



Marte nasce dall'unione del vitigno Marzemino coltivato nella sottozona Ziresi in Vallagarina ed il vitigno Teroldego coltivato nella vigna Sottodossi in Piana Rotaliana.

Nella zona dei Ziresi abbiamo terreni profondi ricchi di argilla mentre in Piana Rotaliana sono originati da sedimenti alluvionali trascinati a valle dal torrente Noce. E' frutto di un'idea enologica comune ma soprattutto di una grande amicizia che lega gli enologi Luca Salizzoni e Luca Dalpiaz.

Le uve, a maturazione fenolica importante e dopo un leggero appassimento, vengono vinificate scrupolosamente in serbatoi di acciaio con una lunga macerazione.

Successivamente, il vino riposa per 12 mesi in botti di rovere per poi proseguire l'affinamento in bottiglia.

Vino elegante che esalta le peculiarità organolettiche delle due varietà, unite in un matrimonio enologico unico e rappresentativo del nostro Trentino.

Rosso importante che esalta sia dei secondi importanti a base di carne che formaggi stagionati.

Terreno:

Suolo franco-argilloso di origine alluvionale

Uva:

50% Marzemino e 50% Teroldego

Forma di allevamento:

Pergola doppia

Resa:

9 T/ha

Vendemmia:

Raccolta manuale delle uve in cassette a fine settembre

Vinificazione:

Fermentazione:

in acciaio per circa 20 giorni

Affinamento:

in botti di rovere per 12 mesi e successivamente in bottiglia