



PERRONE

GARDA MARZEMINO DOC 2015

Vendemmia: 17 Ottobre 2015

Varietà: 75% Marzemino 20% Rebo 5% Barbera

Gradazione alcolica: 14 % Vol

Tipo di terreno: argilloso con sassi

Pratica colturale: inerbimento sull'interfila e lavorazione meccanica sotto fila.

Densità impianto: 4.000 ceppi/ha

Sistema di allevamento: guyot

Produzione: 9.000 bottiglie da 0,75 L

Vinificazione: le uve sono raccolte manualmente e depositate in cassette arieggiate. Dopo la pigiadiraspatura, il mosto viene vinificato in vasche d'acciaio, dove è fatto fermentare a contatto con le bucce per 8 giorni, periodo durante il quale vengono effettuati rimontaggi e follature perché ci sia scambio di proprietà dalle bucce al mosto.

Successivamente il vino nuovo è lasciato sulle fecce fini, parte in acciaio e parte in barriques di rovere per circa 20 mesi. Il compito della barrique è per noi quello di ammorbidire le spigolosità varietali e renderle più delicate, per esaltare il carattere del vino senza modificarne le peculiarità.

Caratteristiche: Di colore rosso rubino con riflessi violacei, Perrone è un vino strutturato e di elevato corpo, che viene prodotto solamente nelle annate in cui è possibile praticare una leggera sovrasmaturazione delle uve in pianta. Il carattere varietale e molto personale del Marzemino, è arrotondato dal leggero passaggio in barrique di rovere. Elegante nell'esprimere i frutti rossi come il mirtillo o la mora, lascia un leggero sentore finale di vaniglia, non aggressivo ma piacevole, ed una decisa nota speziata ben amalgamata fra tutti i sapori.

La struttura e la rotondità di questo vino ne consigliano l'accostamento a piatti di carni saporite e selvaggina, stracotti e brasati.

