

# MARZEMINA BIANCA



## **TIPOLOGIA**

Frizzante Igt Veneto.

## **COLLOCAZIONE DEL VIGNETO**

Località Costa di Breganze.

## **GIACITURA E TIPO DI TERRENO**

Colline vulcaniche a 200 m s.l.m. con esposizione a sud-est. Marzemina Bianca 100%.

## **VARIETÀ DI UVA**

Pressatura soffice quindi fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata a 18-20 gradi.

## **VINIFICAZIONE**

Metodo Charmat.

## **PRESA DI SPUMA**

12% vol.

## **TENORE IN ALCOLI**

4-6° C.

## **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

## **COLORE**

Ha un colore giallo paglierino con perlage fine e persistente. Intensamente fruttato con evidenti note di mela golden, macedonia di frutta esotica e agrumi. Persistente la nota floreale che ricorda i fiori d'acacia e il glicine.

## **PROFUMO**

## **GUSTO**

Fresco e asciutto, piacevolmente morbido. Sviluppa in bocca una sottile spuma che libera delicate sensazioni fruttate.

## **ABBINAMENTO**

Buono come aperitivo, va bene anche con crostacei oppure grazie alla sua morbidezza può accompagnare focacce pascuali o torte della nonna.

La Marzemina Bianca è un'uva dal grappolo abbastanza grande ed allungato con un acino medio che si fa notare per avere una buccia dal colore giallo dorato. Nelle nostre zone è sempre stata riconosciuta con il nome di Sampagna. La Marzemina Bianca è una varietà veneta di antica coltivazione e se ne hanno notizie già dal 1679 ad opera di Giacomo Agostinetti nella sua opera *"Cento e dieci ricordi che formano il buon fattore di Villa"*. Viene coltivata in alcune parti del Veneto ed è uno dei vitigni che fanno parte del progetto di recupero e di valorizzazione del genoplasma viticolo veneto. La famiglia Vitacchio ha sempre creduto in questo vitigno per le sue potenzialità tanto che negli ultimi anni ne ha sviluppato parecchi impianti nuovi.