

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

VINIFICAZIONE

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

PRESA DI SPUMA

Metodo Charmat.

TENORE IN ALCOLI

12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

4-6° C.

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.

