

MARZEMINO DOC: L'AZIENDA AUTOCTONA IN PUREZZA DI SAN MICHELE

Mai mi è capitato un Marzemino di così alta qualità e piacevolezza, ma grazie al direttore del Quotidiano "La Provincia di Cremona", scopro e segnalo questo magnifico vino dal prezzo onesto e giusto. NOTIZIE AGRONOME-ENOLOGICHE Marzemino, è il risultato di coltivazione di uve Marzemino allevate sulle colline di Capriano del Colle (Bs). I vitigni e la cantina sono dell'azienda San Michele a 150-metri sul livello del mare. I terreni di Monte Netto sono composti da argille sommitali di colore azzurro giallastro, mentre lo stato inferiore è composto da sabbia grigia con ghiaia e macchie calcaree. Le vigne sono datate da 20 a 40 anni con diverse tipologie di allevamento (Guyot, Cordone Speronato, ecc.) La lavorazione avviene in vasche di acciaio, affinamento in cemento vetrificato e poi in bottiglia. VALUTAZIONI ORGANOLETTICHE SENSORIALIVISTA: si presenta con un colore rosso rubino intenso, con una buona densità del frutto, una struttura del vino ottima (glicerolo, polifenoli, antociani consistenti) che caratterizza la sua piacevolezza, nonché pulito e integro in tutte le componenti del vino.

OLFATTO: al naso, si mostra con sensazioni particolari (frutti rossi di bosco, poi a seguire, carruba), lievemente e aromatico (caffè tostato) e con tratti di sensazioni floreali fruttate, lunghe e piacevoli.

GUSTO: è un vino immediato, equilibrato, che richiama i frutti rossi maturi (ciliegia e amarena) e con una spalla acida lieve e una scia tannica rotonda e piacevole. Buona consistenza, equilibrato e integro quasi perfetto, è il risultato di un'attenta lavorazione di vigna e di cantina con il metodo di agricoltura controllata a protezione del consumatore e dell'ambiente. ABBINAMENTI: un vino che per le sue caratteristiche organolettiche predilige piatti saporiti nonché con sensazioni selvatiche come il capretto, l'agnello, con carni alla brace, arrosti e grigliati. Ottimo con la trippa, brasati, cotechino, con primi piatti tipo la amatriciana, l'arrabbiata, con tortelli ripieni di carne, anche spregiudicati, come il Bagoss, trenette a pesto, spiedo bresciano e con quello che più vi piace. Stappare la bottiglia 5 minuti prima e farlo ossigenare. CONSIDERAZIONI

Siamo in presenza di un vino dall'ottima consistenza, meraviglioso equilibrio organolettico e sensoriale, sano, pulito e integro come non mai. L'Azienda si trova sulle colline Bresciane Sud a Capriano del Colle, in una zona incontaminata e senza presenza di attività industriali.

La proprietà dedica la sua massima attenzione alla tutela dell'ambiente e alla salute del consumatore. Si consiglia la visita in azienda e scoprire le altre proposte enologiche prodotte.

PER MAGGIORI INFO: AZIENDA SAN MICHELE

di: Mario Danesi

Via Parrocchia, 57

25020 Capriano del Colle (BS)

Telefono: 030.9444091 - 339.1395296

e-mail: info@sanmichelevini.it

Web: <https://www.sanmichelevini.it>