774		gen-11		EVEN			
114		Acu.		ТО	TO GOURMET - 21.LIRICA.IMPERO		
2007		40	EO	PRO	LONGARIVA		2
2007	i	12,	3	DUTT			
€8,9	1	occole	man	NO	AI DOSSI	IBLANCOS CRIANZA	1 .
€ 0,5	1	esselu	inga	ME	ME AI DOSSI		
oc		TDENT	TIMO	MADZEMINO	MARZEMINO MARZEMINO	TINTO GUARDA	XXX
TRENTINO MARZEMINO				WARZEWING	OGIA	FERMO	XXX
raistone 1 a	2,5	9judizio 1-5 8,3	Z VI	tigni	Commento breve RUBINO BRILLANTE, PROFUMATISSIMO	MOSSO	
1			Z	MARZEMINO	MIRTILLI, IN BOCCA UNA CONFETTURA PIENO ED AVVOLGENTE, MOLTO LUNGO	FRIZZANTE	1 .
			Z			SECCO	XXX
3 2			Z			ABBOCCATO	
			Z			DOLCE	٠,

Longariva: una piccola e dinamica Azienda Agricola nel cuore della Vallagarina, un nome che esprime amore per il buon vino e per la terra anzitutto, ma anche rispetto di tradizioni dai sapori antichi e genuini, sensibilità per le problematiche ecologico-ambientali e attenzione rivolta al futuro.

TRENTINO

Denominazione di Origine Controllata
MARZEMINO

Vendemmia 2007

Il Marzemino Longariva nasce dai vigneti dell'Azienda in Loc. "Reviano" e Loc. "Ai Dossi", nel Comune di Isera, la zona più vocata a questa varietà autoctona della Vallagarina. Le viti, coltivate su terrazzi a pergola semplice trentina con esposizione particolarmente soleggiata, producono una quantità di uva molto scarsa, oscillante tra i 70 e gli 80 q.li per ettaro. Ad una rigorosa selezione delle uve raccolte in casse segue un'attenta e scrupolosa vinificazione. Va servito alla temperatura di 18°-19° C., stappando la bottiglia per tempo.

750 ml. e

12.5% VOL

Imbottigliato all'origine dal viticoltore

AZIENDA AGRICOLA LONGARIVA ROVERETO - TRENTO - ITALIA

Tel. (0464) 437200

CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULPHITES - ENTHÂLT SULFITE





Marzemino, il vino di Mozart. Durante la fatidica 17° scena del Don Giovanni: l'ultima cena del libertino che, a fianco del suo fido servitore Leporello, gusta compiaciuto un piatto a base di fagiano e assapora con entusiasmo un eccellente Marzemino. Wolfgang Amadeus Mozart il musicista e Lorenzo Da Ponte il librettista, non è noto chi dei due sia stato il vero estimatore di questo vino straordinario. Mi fa piacere immaginare che entrambi avessero passato più di una serata insieme davanti ad una buona bottiglia, così come fanno i loro personaggi, Don Giovanni e Leporetto, così come facciamo noi gourmet una volta al mese.

E' la seconda volta che proviamo questa bottiglia, la volta precedente fu nel Marzo 2009 ed il voto finale fu 8.2. Erano ancora i primi tempi in cui nella mensa aziendale ci riunivamo come una società segreta. Era presente il nostro collega, il giovane Bianchi, che oggi lavora in terre lontane, era presente DeLuca, che diede al Marzemino un entusiastico 9. Noto che in due anni il prezzo della Esselunga è rimasto invariato.

Bei ricordi

Dal punto di vista organolettico concordo appieno con la scheda precedente. Una grande ricchezza olfattiva e gustativa: Frutti di bosco arricchiti da aromi floreali sembra una confettura di frutta aromatizzata. Anche in bocca le sensazioni stupiscono: oltre a mantenere le fragranze un grande equilibrio lo rendono di semplice beva. Un vino che potrebbe facilmente presentarsi in una serata di gran gaia ed in una mensa povera, il prezzo non è eccessivo per questa qualità.

Da tenere in casa per fare bella figura con gli invitati.