

L'etichetta nasce dall'unione tra la **cantina** d'Isera e l'azienda agricola Ruggero de Tarczal Il Marzemino d'Isera presenta il nuovo «Vignetti»

Due cantine, un unico obiettivo: produrre un vino vero, simbolo della qualità del territorio di Isera.

Cantina d'Isera e azienda agricola Ruggero de Tarczal hanno recentemente presentato il loro nuovo eccellente prodotto: Vignetti trentino superiore Marzemino d'Isera. Dall'unione delle due cantine è nata un'etichetta che rappresenta l'eccellenza di un territorio ed è la prima espressione dell'associazione storici produttori di Marzemino d'Isera.

Cantina d'Isera e azienda agricola Ruggero de Tarczal sono due delle realtà più importanti del territorio di Isera che hanno deciso di unire le loro competenze, le loro professionalità e soprattutto le loro uve pregiate, le migliori. Uve selezionate per creare un nuovo vino etichetta, destinato a offrire intense sensazioni di eleganza, equilibrio e dolcezza.

Il nome Vignetti deriva dal toponimo della località storicamente conosciuta come zona altamente vocata alla coltivazione delle uve di questo antico vigneto, il Marzemino. A proposito del nome, Fausto Campostrini direttore della **cantina** d'Isera, chiarisce: «abbiamo scelto di esprimere fin dalla scelta del nome il forte legame che da sempre ci lega al territorio. I nostri vini nascono tutti dall'incontro della passione con la generosità della collina di Isera». Ruggero de Tarczal che da più di 35 anni coltiva con passione la vite e che garantisce con il suo nome i suoi prodotti, afferma: «ho deciso di promuovere la prima associazione degli storici produttori di Marzemino di Isera perché coerente con l'impegno lo sforzo e la passione che da sempre contraddistinguono il lavoro mio e della mia famiglia. Vignetti è la concreta espressione del nostro pensiero».

È così che per la creazione della nuova etichetta le due cantine hanno costituito l'associazione storici produttori

di Marzemino che ha come obiettivo quello di offrire il meglio di questo vitigno associando le eccellenze produttive di ciascuna realtà. Vignetti è solo il primo passo verso un'azione condivisa in grado di raggruppare i principali attori del territorio di Isera.





Il colore è rubino, il profumo intenso e delicato, con sentore di viola mamma. Il gusto pieno, armonico, equilibrato, fine, esaltato dal lungo periodo di affinamento. Gli abbinamenti gastronomici ideali sono: primi piatti con sughi di funghi, carni bianche e rosse non arricchite da eccessivi aromi, salumi o insaccati serviti caldi o freddi.

Per gustare appieno questo vino consigliamo il servizio in bicchiere grande, possibilmente un'ora dopo l'apertura, a una temperatura di circa 16/18°C.

Principali dati analitici della vendemmia 2008

Alcool: 12,80 % Vol.

Zuccheri Riduttori: 1,8 g/l

Acidità Totale: 5,3 g/l

Estratto secco (- zuccheri): 33,5 g/l

Vinificazione:

• acciaio mesi: 15

• bottiglia mesi: 6/9

Bottiglie prodotte: 5.000

