

{ maso lizzone }

Rosso Vigneti delle Dolomiti Igt

Vendemmia 2016

Rosso Vigneti delle Dolomiti Igt

Ambiente, vitigno e uomo hanno contribuito in egual misura per produrre questo vino.

IN VIGNA: CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Andamento stagionale: l'annata 2016 si è caratterizzata per eventi meteorologici molto particolari. La ripresa vegetativa dei vigneti è stata temporalmente in linea con gli ultimi anni, ma in primavera inoltrata vi sono stati dei bruschi abbassamenti della temperatura, che non hanno comunque creato danni da freddo nell'Alto Garda, ma hanno rallentato la stagione provocando un ritardo nella fioritura. In giugno si sono susseguiti diverse precipitazioni piovose particolarmente intense che sono state causa di attacchi peronosporici causa di danni per lo più quantitativi. La vendemmia, iniziata in settembre, è stata più tardiva rispetto agli anni scorsi e la sua eccezionalità è imputabile alla stabile e duratura area di alta pressione, amplificata da un regime di temperature caratterizzato da un'importante escursione termica con un risvolto molto positivo sulla composizione zuccherina, sull'equilibrio acido delle uve e sulla produzione di aromi. L'assenza di piogge durante tutto il periodo vendemmiale ha consentito, inoltre, una corretta programmazione della raccolta permettendo un efficace e razionale lavoro in cantina e di

raccogliere uve sempre perfettamente sane. Un'annata quindi che ha dato ottimi risultati sia per i vini bianchi, che per quelli rossi. La vendemmia si è svolta il 5 ed il 7 ottobre con un'attenta selezione manuale delle uve.

Varietà di uva utilizzata: 10% di Merlot, 80% di Cabernet Sauvignon e 10% di Cabernet Franc.

Zona di provenienza: un unico vigneto posto a Ceniga davanti a Maso Lizzone. Si tratta di una zona calda, esposta ad est in cui le uve riescono a raggiungere la maturazione ottimale.

Tipologia del terreno: terreni a scheletro prevalente, di medio impasto, dotati di un buon contenuto in argilla e tendenti al calcareo.

Forma di allevamento: Guyot.

Produzione: 70-80 quintali di uva ad ettaro.

IN CANTINA: VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

L'uva è stata trasportata rapidamente in cantina, dove è stata subito diraspata e gli acini interi sono stati fatti cadere in un apposito vinificatore in acciaio per la fermentazione alcolica.

La fermentazione alcolica è avvenuta a temperatura compresa fra 23 e 24 °C con macerazione sulle bucce per



750 ml
14,04% vol

almeno 10 giorni per tutte le varietà in serbatoi di acciaio inox ed in piccoli tini in legno di rovere. L'affinamento si è svolto in parte in acciaio ed in parte in legno. A metà dicembre 2017, dopo più di un anno di affinamento, il vino è stato assemblato ed imbottigliato il 22 gennaio 2018 producendo 2.469 bottiglie. All'imbottigliamento seguirà un anno di affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il vino si presenta con un colore rosso rubino intenso ed una buona consistenza. A seguito di una breve ossigenazione offre al naso un intenso e fine intreccio di sfumature odorose: dapprima note di frutta rossa matura e speziate, poi note più eleganti di vaniglia, burro cacao, cioccolato dolce e caffè, ed infine una nota minerale abbastanza decisa. Al palato il vino riempie la bocca con intensità, equilibrio ed armonia delle sue componenti morbide e dure e si fa notare per la persistenza con cui rilascia i suoi aromi e soprattutto quella nota minerale percepita al naso. Da evoluzione, ma splendido anche nell'immediato.

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 14,04% vol.
Zuccheri residui: 1,7 g/l.
Estratto Secco Totale: 29,8 g/l.
Acidità totale: 4,90 g/l.
pH: 3,68.
Contiene solfiti.

ABBINAMENTI

Si abbina con primi conditi con ragù importanti o di selvaggina, con carni lavorate e con selvaggina da piuma in salsa. Da provare con carré di agnello alle erbe aromatiche o tacchino ripieno con marroni di Drena.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 18-20 °C, in bicchieri ampi e un'ora dopo la stappatura.

PREMI

Decanter World Wine Awards

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco al riparo dalla luce e da fonti di calore.
Conservare sempre la bottiglia in orizzontale.

CAPACITÀ DI EVOLUZIONE

15 anni.



Maso Lizzone

Formato (litri)	Tipo	Bott. per cartone	Misure cartone (Larg x Alt x Profondità)
0,75 1,5 3	bordolese	6	cm 32,5 x 17 x 24,5

Peso bottiglia	Peso cartone	Pallettizzazione		
		n. cartoni	peso	altezza
kg 1,355 kg 2,790 kg 4,835	kg 8,65	88	kg 780	cm 147



3 l 1,5 l 0,75 l