



Die Weinberge des Doron bestehen aus Marzemino Gentile und liegen in der Ortschaft Ziresi (Gemeinde Volano).

Insbesondere die lehmigen Böden verhelfen hier dem Marzemino zu einer ausserordentlichen Qualität.

Die gezielt bearbeiteten Pergeln sorgen für optimale Sonneneinstrahlung und Belüftung der Trauben.

Ein Teil der Weinernte wird in Kisten gesammelt und getrocknet. Der Großteil wird für den Poiema verwendet, während ein sehr kleiner ausgewählter Teil für ca. 2 Monate in den Kisten weitergetrocknet.

Danach folgt die spontane Gärung, nach dem Abziehen und umfüllen verbleibt der Wein für etwa 15 Monate in den Holzfässern.

Die Gärung verlangsamt sich, wobei der Alkoholgehalt zunimmt! Im Wein verbleibt eine angenehme Restsüße.

"Doron" steht für eine kleine Produktion, welche stetig weiterentwickelt wird. Doron soll eine Neuinterpretation eines Marzemino-Süssweines sein, so wie er einst in der Vallagarina hergestellt wurde.