



Seit 2000 gibt es Poiema. Der Marzemino (autochtone Rebsorte) wächst in der Ortschaft "Ziresi" bei Volano. Der Weinberg liegt im Norden von Volano und erstreckt sich von der Ebene bis zu den steilen Klippen des Berges Finonchio.

Diese tiefgründigen und kompakten Böden entstammen der Etsch, die sich ihren Weg durch massive Dolomitwände gesucht hat. Der feine und so kostbare Lehmboden sorgt für die Besonderheit dieses Marzemino.

Das Weingut Eugenio Rosi hat von Anfang an ein besonderes Augenmerk auf den Marzemino gelegt. Der Marzemino Ziresi soll den starken Charakter des Bodens hervorheben und durch die lange Affinierung soll die Feinheit, Eleganz und der besondere Duft herauskristallisiert werden!

Die Pergeln wurden modifiziert, um eine optimale Sonneneinstrahlung zu gewährleisten.

Ein Teil der Trauben wird gelesen und in Kisten für einen kurzen Zeitraum trocknen gelassen, der andere Teil verbleibt am Stock bis er die endgültige Reife erlangt.

Nun werden die Trauben zusammen vergoren und für 12 Monate in besonderen 7,5 hl Holzfässern wie Kirsche und Kastanie gelagert. Die Veredelung endet mit einer langen Lagerung in der Flasche.

Dieser Wein wurde "geschaffen", um im Poiema unseren Marzemino, die beliebte Charakteristik der Rebe hervorzuheben und einen komplexen langlebigen Wein zu schaffen.

"Poiema", die Leidenschaft und Erfahrung für ein herausragendes Produkt.