

Rosi

Eugenio Rosi
Viticolto Artigiano

*Nel viso di un bambino
si racchiudono infinite espressioni,
si rispecchiano in lui i sentimenti
che hanno portato ad una creazione unica,
naturale.*

*Nei terreni argillosi in località "Ziresi" di Volano
il sole ed il vento illuminano e rinfrescano i
grappoli
di Marzemino "gentile".*

*Il vino ottenuto da una maturazione naturale
si arricchisce rifermentando
con l'uva posta ad appassire.*

*Piccole botti tradizionali
di rovere, ciliegio e castagno,
permettono al vino
di crescere, lo cullano.*

*E così "Poiema",
un vino, un bimbo
frutto di una creazione
che noi lasciamo crescere.*

Tamara

Dall'anno 2000 proponiamo il vino Poiema , ovvero il nostro Marzemino coltivato nel vigneto in località "Ziresi" di Volano, una piccola e ben delimitata area di produzione di questo vitigno autoctono. Situata a nord dell'abitato di Volano, occupa la pianura che si insinua fin sotto le ripide rocce del Monte Finonchio. Si tratta di terreni profondi, compatti, di natura alluvionale originati dall'Adige che, trovando il suo percorso sbarrato da una massiccia parete dolomitica, ha dovuto deviare di 90° la sua direzione, rallentando il suo corso e depositando le particelle più fini e tanto preziose da costituire un terreno argilloso particolare per la produzione del Marzemino e per la sua tipicità. Essendo da sempre produttori di questo nobile e particolare vitigno, stiamo dedicando a questo prodotto uno studio particolare che permetta al Marzemino dei Ziresi di esprimere al meglio il carattere forte di questa terra argillosa, con la convinzione inoltre che un lungo periodo di affinamento si riveli necessario per esaltare la finezza e l'eleganza dei profumi: la sua originalità.

Questo vino è stato "creato", ecco il nome Poiema , cercando di mantenere le caratteristiche di profumo e di eleganza del Marzemino "gentile", senza rinunciare ad avere un prodotto complesso e duraturo.

"Poiema", per sottolineare la passione e lo studio che hanno portato alla nascita di questo prodotto.

Le pergole sono state modificate facendo in modo che le foglie non coprano i grappoli, lasciandoli così arieggiati e ben illuminati dal sole.

Durante la fase di vendemmia una parte dell'uva viene raccolta in cassette e fatta appassire per un breve periodo, mentre l'altra completa la sua maturazione in vigna.

Il vino ottenuto dalle uve raccolte a maturazione naturale, viene fatto rifermentare assieme alle uve lasciate in fruttai ad appassire. Dopo una maturazione di dodici mesi in botti da 7,5HL tradizionali, non tostate, utilizzando anche legni di essenze particolari come il ciliegio ed il castagno, l'affinamento viene concluso lasciando riposare a lungo il prodotto in bottiglia.