

I vigneti, costituiti da Marzemino Gentile, sono situati in località “Ziresi” del comune di Volano, in terreni particolarmente argillosi dove questo vitigno trova una delle sue massime espressioni.

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. Dopo un breve periodo di appassimento la maggior parte viene utilizzata per la produzione del nostro Marzemino, il Poiema, mentre una piccola parte ben selezionata rimarrà ancora a riposare in cassetta per circa due mesi, fino a raggiungere una concentrazione che supera i 30 Babo.

Si passa poi alla fase di pigiatura, seguita da una lenta fermentazione spontanea che continua anche dopo la svinatura ed il posizionamento del vino in barrique, dove vi rimarrà per circa 15 mesi.

La fermentazione rallenta all’aumentare del tenore alcolico fino a bloccarsi, lasciando al vino un piacevole residuo zuccherino.

“Dòron”, piccola produzione ancora in fase sperimentale, vuole essere la reinterpretazione di un vino dolce che si produceva una volta in Vallagarina con questo vitigno.