



ARCHIVIO

Seleziona mese

GOOD NEWS

12 Shares

# IL MARZEMINO SECONDO ONAV

Da Cosimo Piovasco di Rondò

30 giugno 2017 marzemino, onav

ACCEDI



CI OFFRI UN BICCHIERE?



Giacomo Widmann  
on IL MARZEMINO  
SECONDO ONAV

Sapevo che ci sarebbe sta...



Gianni Morgan Usai  
on UN VINO  
PATRIZIO

Attendo un nuovo Concorde...



giuliano fago  
golfarelli on  
AMARCORD

TERRITORIO

Caro Franco, che Amarcord...



Tiziano Bianchi on  
UN VINO PATRIZIO  
dove sarebbe

l'errore...?



Franco Ziliani on  
AMARCORD



In occasione del mese, luglio, dedicato al Marzemino ONAV propone per il giorno **martedì 11 Luglio 2017**, alle 20 presso la **Cantina Sociale di Isera**, una serata dal titolo **"MARZEMIN A CAVAL"**.



DONATE NOW!

NEWSLETTER

ISCRIVITI 10.5K

I TOP 10 DI OGGI


ottiglie prodotte: 48.000 Prezzo €


**VILLA CORNIOLE**  
vino di Giove (TN) - www.villacorniole.com  
Vino Corniole nasce in Valle di Cembra, terra di "viticoltura eroica" del Trentino-Alto Adige. "Villa Corniole" parte da lontano, da generazioni di viticoltori che con impegno ed amore hanno coltivato le viti sulle pendici della Valle di Cembra, dove le viti sono la forma di vita del paesaggio, sempre modellate per il territorio.  
**terroir: Valle di Cembra - Paganonico 2013 - Calabria IGT**  
Vino Rosso 100%. Le uve vengono raccolte manualmente in maturezza ottimale, con maturazione sulle viti di 18-19 gg. a temperatura costante di 20°C/21°C, così parte in barrique. A seguire ulteriore affinamento in bottiglia per alcuni mesi. Questo è un rosso robusto, fresco. Al naso è intenso, caldo, con sentori di lampone, sica e molto lungo, ricco di gusto sapido e tannico.

ottiglie prodotte: 10.000 Prezzo €


2017

**CACCIA ALL'ERRORE**  
9 comments


 **TERRITORIO**  
tanto di cappello camerat...

 giuliano fago  
golfarelli on [UN VINO PATRIZIO](#)

Gianni, scusa, il Prosecc...

 giuliano fago  
golfarelli on [UN VINO PATRIZIO](#)


Gianni, desiderate anche...

 Marika Poletti on  
[AMARCORD TERRITORIO](#)


Perché alla fine siamo am...

 Raffaele Fischetti  
on [AMARCORD TERRITORIO](#)

Devo leggere seduto atten...

 Franco Ziliani on  
[AMARCORD TERRITORIO](#)

Io ricambio con questo ca...

 Franco Ziliani on  
[AMARCORD TERRITORIO](#)

Adesso non esageriamo

 Luca Traversa on  
[AMARCORD TERRITORIO](#)

È liberatoria, rilassa e...

 Tiziano Bianchi on  
[AMARCORD TERRITORIO](#)

eh lo so che non è all'al...

 Luca Traversa on

Verrà condotta una breve didattica sui diversi terroir di genesi di questo vitigno ormai presente da secoli in Vallagarina, affrontando le diversità delle zone di elezione di **"Isera"** e **"Ziresi"** ed altre in posizione più a sud e più a nord di queste unitamente ad alcune considerazioni riguardanti le diverse vinificazioni.

Seguirà degustazione guidata di ben **9 vini**, unitamente a ciò verrà servito un piatto assaggio di carne di cavallo sia in versione tartare che in fettine di carpaccio accompagnate da verdure croccanti in pinzimonio; si potranno provare così i possibili abbinamenti con il vitigno autoctono principe della Vallagarina.

Questi i vini in degustazione:

“

-*Marzemino Cantina Isera 2015*

-*Marzemino Cantina Isera Etichetta Verde 2015*

-*Marzemino Cantina Vivallis Superiore Isera 2015*

-*Marzemino Cantina Vivallis Superiore Ziresi 2014*

-*Marzemino Az. Agricola Maso Salengo Superiore*

*Ziresi 2014*

-*Marzemino Cavit Maso Romani Superiore Ziresi*

*2015*

-*Marzemino Cantina Aldeno Athesim Flumen 2016*

-*Marzemino Az. Agricola La Cadalora Sanvalentino*

*2015*

-*Marzemino Viticoltore Rosi Eugenio Pojema 2013*

”

La serata è aperta a tutti previa prenotazione inviando mail con nome e cognome partecipanti a [trento@onav.it](mailto:trento@onav.it). L'entrata prevede 30€ per persona con prezzo riservato ai soli soci onav pari a 20€. Posti limitati, per chi veramente interessato consiglio di prenotare al più presto.

*In collaborazione con le Cantine presenti con i loro vini, Macelleria Equina Zenatti e Panificio Moderno*



**GRAVNER: PER IL FUTURO SOLO RIBOLLA E PIGNOLO**

0 comments



**MÜLLER THURGAU: SFIDA TRA 68 ETICHETTE**

2 comments



**TRE TRENTINI D'ORO**

0 comments



**FEM, NON SOLO VINO**

0 comments

