



MARCAZZAN

HOC OPUS, HIC LABOR

# HOC OPUS HIC LABOR

“Questo è il lavoro, questa è la fatica”

(*Virgilio, Eneide, VI, 129*)

Mi chiamo Fabio Marcazzan e nel 2016 ho realizzato il sogno di aprire la mia attività e dar vita ai miei vini prendendo ispirazione da queste terre dove sono nato e cresciuto e che ho imparato a rispettare.

La Cantina nasce a San Giovanni Ilarione, un paesino pedemontano dell'est veronese ai piedi della Lessinia. È qui che è nata la mia passione, dopo anni trascorsi a coltivare e vendemmiare, ho deciso di intraprendere un percorso personale di ricerca con la consapevolezza di avere nel territorio le risorse giuste per farlo: un microclima straordinario, una conformazione geologica ottimale e un team di persone qualificate pronte a supportarmi.

*Marcazzan Fabio*





## TERRA NERA

La mia cantina sorge su un terreno di origine vulcanica, che per la sua acidità favorisce la vite dando origine ad un vino dai sentori **unici, strutturati e persistenti**. I miei vigneti crescono infatti tra pareti di colate laviche che fendono il paesaggio dando vita a vere e proprie opere d'arte naturali.

Un tempo infatti la viticoltura non era diffusa a “Valle” dove si preferiva coltivare il frumento. Sulle colline invece, principalmente per uso familiare, era prassi piantare le vigne, per lo più fatte con le famose vigne maritate. Già allora la vigna Durella faceva da padrona di casa. Tale viticoltura cominciò con l’arrivo dei Romani, ritroviamo poi in documenti locali (Statuti di Custoza) del 1292 una varietà detta «Duràsen», che doveva essere già molto diffusa e da cui deriva l’attuale Durella. Le vallate dei monti Lessini furono segnate anche dal passaggio dei Cimbri: popolo germanico che si insediò sui monti del Vicentino nel Medioevo.





I NOSTRI VINI

## CABERNET VERONESE

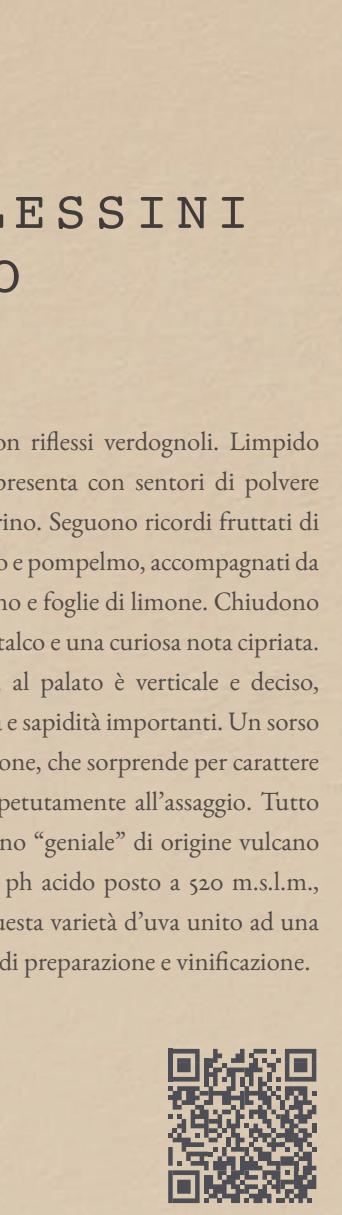


Il terreno di origine vulcano-basaltica tendente ad un ph acido, l'altitudine di 200 m.s.l.m., la forma di allevamento ad "alberello alto" con viti di oltre 50 anni innestate su piede selvatico, la vendemmia tardiva aspettando un ultra maturazione del grappolo e la lunga macerazione sulle bucce con una lenta fermentazione a temperatura controllata donano al prodotto finale un colore rosso intenso con sfumature violacee. Grazie ad una attenta lavorazione dei vigneti e al diradamento (un grappolo a tralcio) omaggiano al naso note di frutta matura a bacca nera che si integrano elegantemente al legno, dando una complessità intrigante. Al palato si presenta morbido ma con leggere note erbacee tipiche del cabernet.



I NOSTRI VINI

## MONTI LESSINI DURELLO

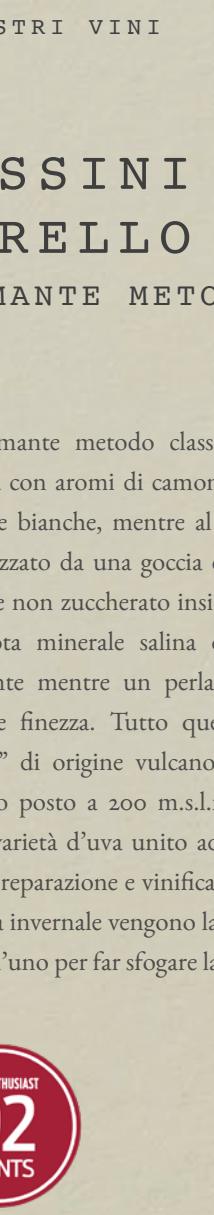


Vino giallo paglierino con riflessi verdognoli. Limpido e luminoso. Al naso si presenta con sentori di polvere bianca di gesso e sale marino. Seguono ricordi fruttati di mela golden, ananas fresco e pompelmo, accompagnati da note floreali di biancospino e foglie di limone. Chiudono un lieve richiamo di borotalco e una curiosa nota cipriata. Una nota minerale salina dona profondità al finale persistente mentre un perlage estremamente raffinato rivela da subito freschezza e sapidità importanti. Un sorso di grande pulizia e precisione, che sorprende per carattere e versatilità, e invoglia ripetutamente all'assaggio. Tutto questo grazie ad un terreno "geniale" di origine vulcano basaltica tendente ad un ph acido posto a 200 m.s.l.m., connubio perfetto per questa varietà d'uva ed una grande attenzione in fase di preparazione e vinificazione. In campo durante la potatura invernale vengono lasciati 2 tralci a vite, con 6-7 gemme l'uno per far sfogare la vigoria delle piante. La vendemmia viene eseguita rigorosamente a mano e l'uva posta in cassette.



I NOSTRI VINI

## LESSINI DURELLO SPUMANTE METODO CLASSICO

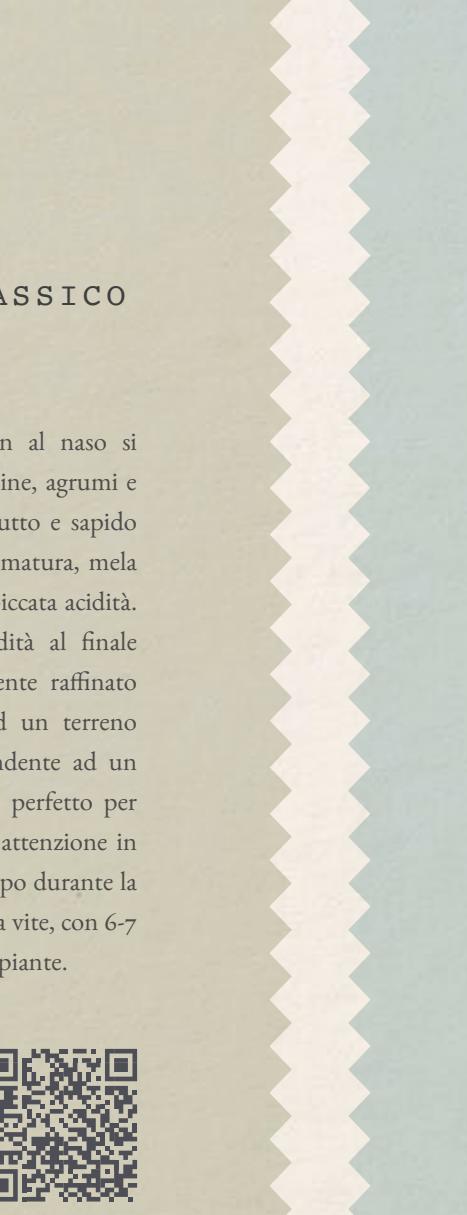


Lo spumante metodo classico Marcazzan al naso si presenta con aromi di camomilla, erbe alpine, agrumi e drupacee bianche, mentre al palato è asciutto e saporito caratterizzato da una goccia di pera gialla matura, mela e limone non zuccherato insieme a una spicata acidità. Una nota minerale salina dona profondità al finale persistente mentre un perlage estremamente raffinato rivela da subito freschezza e sapidità importanti. Un sorso di grande pulizia e precisione, che sorprende per carattere e versatilità, e invoglia ripetutamente all'assaggio. Tutto questo grazie ad un terreno "geniale" di origine vulcano basaltica tendente ad un ph acido posto a 200 m.s.l.m., connubio perfetto per questa varietà d'uva ed una grande attenzione in fase di preparazione e vinificazione. In campo durante la potatura invernale vengono lasciati 2 tralci a vite, con 6-7 gemme l'uno per far sfogare la vigoria delle piante. La vendemmia viene eseguita rigorosamente a mano e l'uva posta in cassette.



I NOSTRI VINI

## LESSINI DURELLO SPUMANTE METODO MARTINOTTI



Lo spumante metodo Martinotti, unico dal colore giallo con riflessi verdognoli e perlage fine e cremoso che donano stile ed eleganza. Al naso si presenta con note agrumate e di mela verde. Il sapore è ricco di mineralità e freschezza con una sapidità che concede una persistenza gustativa prolungata. Tutto questo gli viene donato grazie ad un terreno "geniale" di origine vulcanobasaltica tendente ad un ph acido posto a 200 m.s.l.m., connubio perfetto per questa varietà d'uva ed una grande attenzione in fase di preparazione e vinificazione. Durante la potatura invernale vengono lasciati 2 tralci a vite, con 6-7 gemme l'uno per far sfogare la vigoria delle piante. La vendemmia viene eseguita rigorosamente a mano e l'uva posta in cassette.



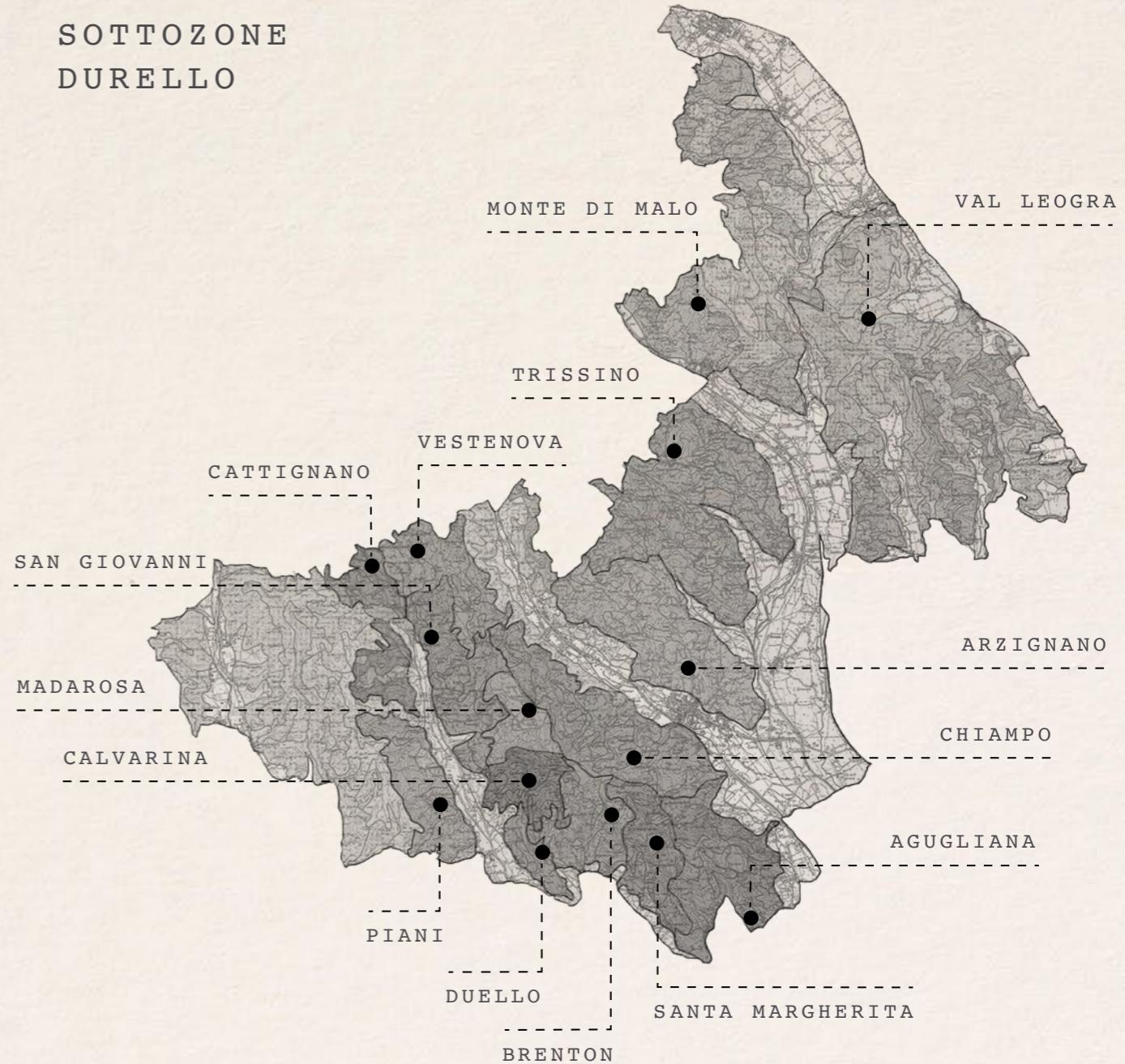
# I VIGNETI

I nostri vigneti più antichi sorgono ad un'altezza di circa **200 metri** sul livello del mare e sono stati piantati circa settant'anni fa, in un terreno dove la semina era particolarmente difficoltosa.

Al tempo tutte le lavorazioni erano fatte a mano, ricordiamo ancora quando i nonni mettevano a dimora nel mese di Dicembre dei tralci, i cosiddetti "selvatici", per preservarli dal gelo in modo che l'anno successivo avessero germogliato e potessero essere innestati con la varietà Durella.

I vigneti di nuova generazione sono stati messi a dimora nel 2018 in località Cattignano, una delle **15 macrozone o CRU** del territorio ad una altezza di **520 metri** sul livello del mare, su un versante rivolto a sud-est per permettere un'ottimale esposizione ed escursione termica. In questo **CRU** sono presenti substrati sia di origine vulcanica (vulcaniti, basalti di colata e colonnari) che calcarea (calcari Mesozoici), dove soprattutto nei vecchi impianti si possono trovare tutte le tipologie di "Durella". Inoltre è una zona che ha visto negli ultimi anni la messa a dimora di altre varietà quali **Chardonnay** e **Pinot nero**. Le analisi effettuate sui mosti non hanno mai fatto segnare alte gradazioni zuccherine delle uve, e confermato l'**acidità sostenuta** dei vini, che si esprime in sensazioni astringenti.

## SOTTOZONE DURELLO



## BIODIVERSITÀ

Credo molto nel concetto di biodiversità in viticoltura, ritengo sia un aspetto essenziale per la valorizzazione dei diversi ambienti di coltivazione. Oltre alle scelte varietali occorre tenere infatti presente tutto l'ecosistema dove la vite è coltivata: il suolo del vigneto ed il suo intorno naturale. Nella vallata di San Giovanni Ilarione si è cercato di mantenere un ecosistema-vigneto il più possibile vario ed equilibrato, questo consente di ridurre gli interventi agronomici necessari in termini di lavorazioni, concimazioni, gestione delle infestanti e difesa, preservando la qualità dei nostri vini.





Viale del Lavoro, 10 - 37035 | San Giovanni Ilarione (VR) - Italy  
**[cantinamarcazzan.it](http://cantinamarcazzan.it)**