



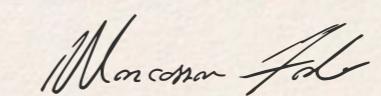
MARCAZZAN

HOC OPUS, HIC LABOR

НОС OPUS НИС LABOR

“Это есть труд, это — подвиг”.
(Вергилий, Энеида, VI, 129)

Меня зовут Фабио Маркаццан, в 2016 году я смог осуществить мою мечту - открыть бизнес и вдохнуть жизнь в мои вина. Всё это стало реальностью благодаря вдохновению, которое я черпаю из этой земли, где я родился, вырос и научился уважать. Винодельня родилась в Сан-Джованни Иларионе - предгорная деревушка, расположенная на восток от Вероны, у подножья гор Лессинии. Именно здесь родилась моя страсть. После многих лет культивирования и сбора урожая, я решил начать свой собственный путь, осознавая, что эта местность предоставляет все необходимые ресурсы для его реализации: необычайный микроклимат, оптимальную геологическую структуру и команда квалифицированных людей, готовых поддержать меня.



ЧЕРНОЗЁМ

Моя винокурня зародилась на почве вулканического происхождения, которая благодаря своей кислотности благоприятствует виноградной лозе и дарит нам вино с **的独特的, структурированным и стойким ароматом**. Мои виноградники возвышаются между потоками застывшей лавы, которые рассекают ландшафт, создавая при этом настоящие естественные произведения искусства.

В прошлом виноградарство не было широко распространено в долине, там предпочитали выращивать пшеницу. В свою очередь, на холмах, в основном для семейного использования, было принято сажать виноградную лозу, в основном используя способ высадки «*вите маритата*». Уже тогда одним из основных сортов была *Дурелла*. Такой подход к виноградарству берет начало со времен прихода римлян, чьему находиться подтверждение в местных документах (Устав Кустоцце) 1292 года, где упоминается разновидность лозы под названием «*Дурасена*», которая уже была широко распространена и из которой берет начало *Дурелла*. В долинах Лессинских гор также были замечены Кимбры: древнегерманское племя, поселения которого были замечены в средневековье у гор Виченцы.





НАШИ ВИНА

CABERNET VERONESE (КАБЕРНЕ ВЕРОНЕЗЕ)

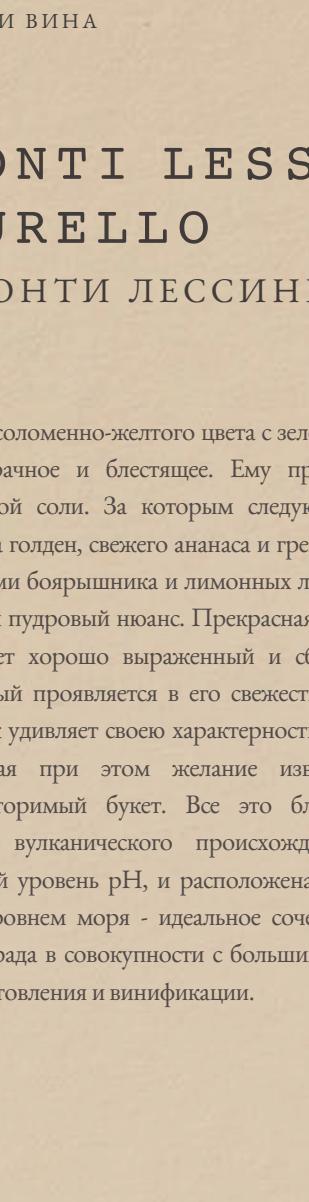


Почва вулканического происхождения имеющая кислый уровень pH, высота 200 метров над уровнем моря, способ выращивания «высокое дерево» с возрастом лозы старше 50 лет и корневым подвом, поздний сбор урожая, в ожидании повышенной зрелости грозди, а также длительное настаивание на кожице с медленной ферментацией при контролируемой температуре, придают окончательному продукту насыщенный красный цвет с фиолетовыми оттенками. Благодаря тщательной обработке виноградников и их прореживанию (одна гроздь на побег), вино радует сочными нотами спелых черных ягод, которые элегантно сочетаются с деревом, придавая винку интригующую комплексность. Вкус мягкий, но с легкими травянистыми нотами, типичными для каберне.



НАШИ ВИНА

MONTI LESSINI DURELLO (МОНТИ ЛЕССИНИ ДУРЕЛЛО)

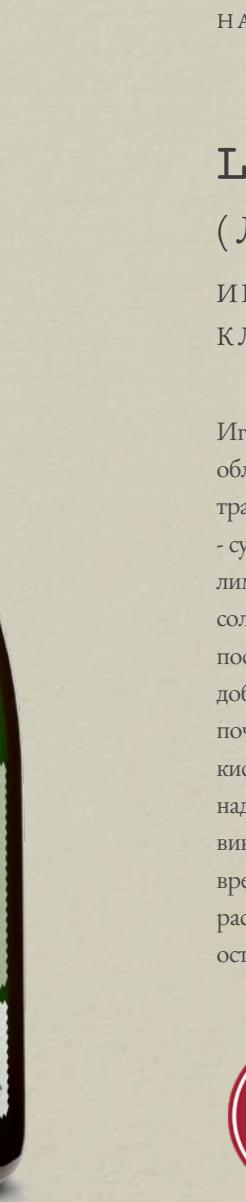


Вино соломенно-желтого цвета с зеленоватыми отблесками. Прозрачное и блестящее. Ему присущ аромат мела и морской соли. За которым следуют фруктовые оттенки яблока голден, свежего ананаса и грейпфрута, с цветочными нотками боярышника и лимонных листьев. И в завершение ярко выраженной кислотностью. Минеральные соленые нотки придают глубину продолжительному послевкусию, а чрезвычайно изысканный перляж добавляет изящества. Все это благодаря «гениальной» почве вулканического происхождения, которая имеет кислый уровень pH, и расположена на высоте 200 метров над уровнем моря - идеальное сочетание для этого сорта винограда в совокупности с большим вниманием во время приготовления и винификации. Для проявления растительной силы растения, во время зимней обрезки оставляют всего 2 побега лозы с 6-7 почками на каждом.



НАШИ ВИНА

LESSINI DURELLO (ЛЕССИНИ ДУРЕЛЛО) ИГРИСТОЕ ВИНО КЛАССИЧЕСКИЙ МЕТОД



Игристое вино по классическому методу Маркаццан обладает золотистым цветом с зеленоватыми оттенками. Прозрачное и блестящее. Ему присущ аромат мела и морской соли. За которым следуют фруктовые оттенки яблока голден, свежего ананаса и грейпфрута, с цветочными нотками боярышника и лимонных листьев. И в завершение ярко выраженной кислотностью. Минеральные соленые нотки придают глубину продолжительному послевкусию, а чрезвычайно изысканный перляж добавляет изящества. Все это благодаря «гениальной» почве вулканического происхождения, которая имеет кислый уровень pH, и расположена на высоте 200 метров над уровнем моря - идеальное сочетание для этого сорта винограда в совокупности с большим вниманием во время приготовления и винификации. Для проявления растительной силы растения, во время зимней обрезки оставляют всего 2 побега лозы с 6-7 почками на каждом.

НАШИ ВИНА

LESSINI DURELLO (ЛЕССИНИ ДУРЕЛЛО) ИГРИСТОЕ ВИНО МЕТОД ШАРАМ



Игристое вино по методу Шарма, сущинка со смеющимся жгучим вкусом с зелеными оттенками и тонкой крепостью. Аромат присущ ягодам цитрусовых и зеленого яблока. Вкус имеет ярко выраженные минеральные ноты и сливается с харизмой естественности, которая оставляет продолжительное послевкусие. Это достигается благодаря уникальной вулканической почве, которая имеет кислый уровень pH и расположена на высоте 200 метров над уровнем моря - идеальное сочетание для этого сорта винограда в совокупности с большим вниманием во время приготовления и винификации. Для проявления растительной силы растения, во время зимней обрезки оставляют всего 2 побега лозы с 6-7 почками на каждом. Сбор винограда производится ручную, а виноград обрабатывается вручную.



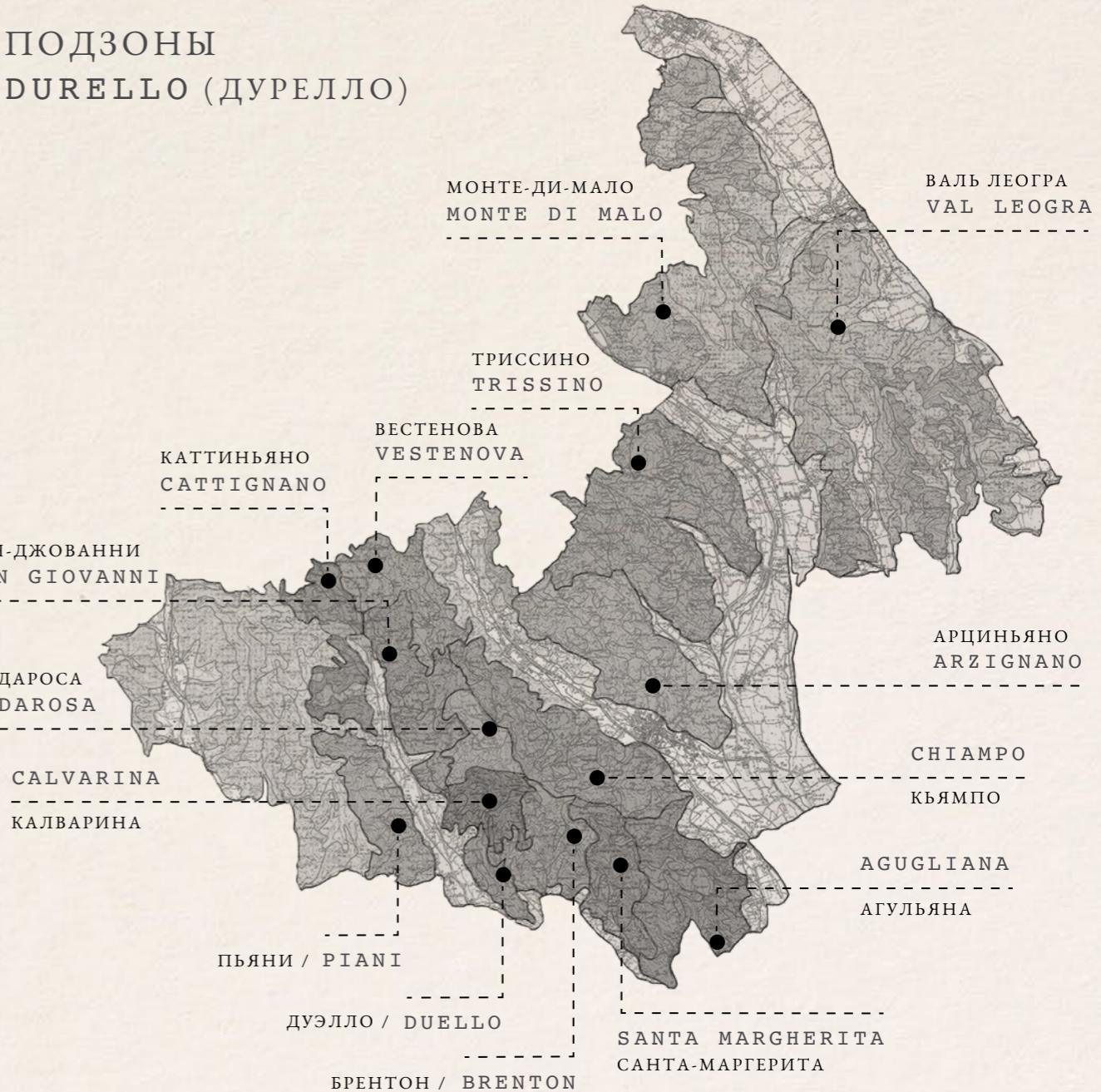
ВИНОГРАДНИКИ

Наши самые старые виноградники расположены на высоте около 200 метров над уровнем моря и были посажены около семидесяти лет назад на земле, где посев был особенно труден.

В то время все работы выполнялись вручную. Мы еще помним, как наши бабушки и дедушки в декабре высаживали черенки, так называемые “дикие”, чтобы защитить их от заморозков, дабы в следующем году они проросли и могли быть привиты сортом Дурелла.

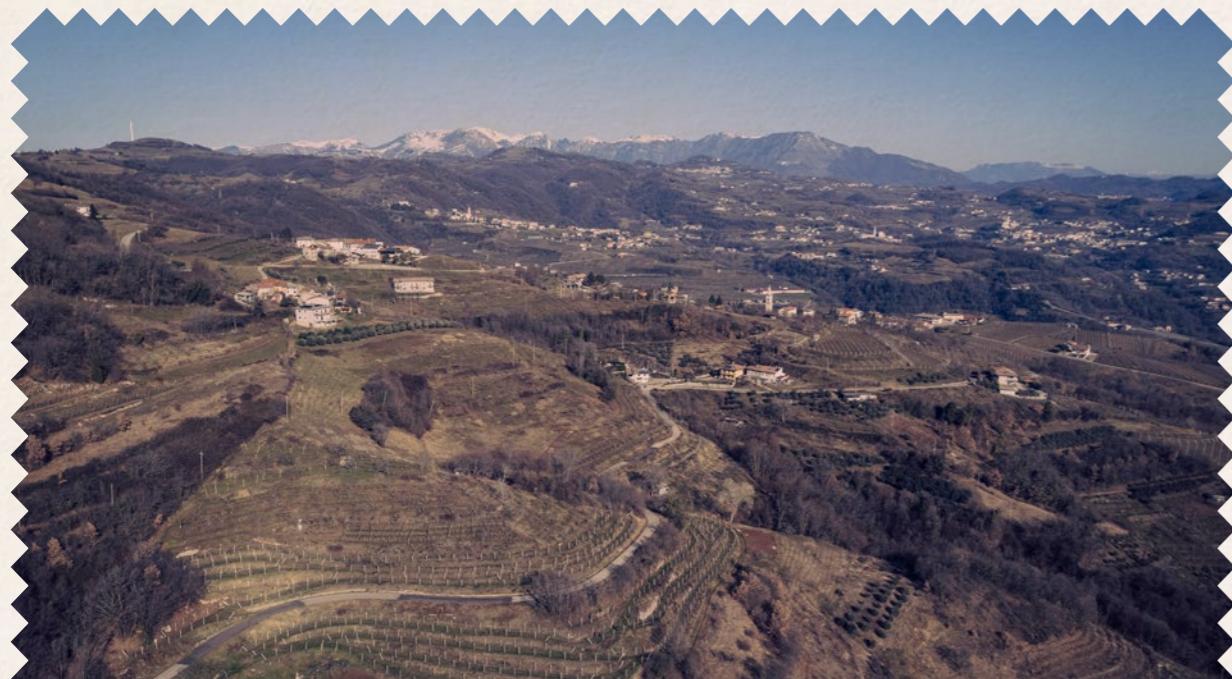
Виноградники нового поколения были посажены в 2018 году в Каттиньяно, в одной из 15 макрозон или CRU на высоте 520 метров над уровнем моря на юго-восточном склоне для обеспечения оптимальной экспозиции и температурного режима. В этой CRU присутствуют субстраты как вулканического происхождения (вулканы, базальты и колонновидные базальты), так и известнякового (мезозойские известняки), где, особенно на старых участках, можно найти все типы сорта “Дурелла”. Кроме того, за последние годы в этом регионе были посажены другие сорта винограда, такие как Шардоне и Пино Неро. Все проведенные анализы сусла не выявили высокого содержания сахара в винограде и подтвердили умеренную кислотность вин, которая проявляется в их терпкости.

ПОДЗОНЫ DURELLO (ДУРЕЛЛО)



БИОРАЗНООБРАЗИЕ

Я твердо верю в концепцию биоразнообразия в виноделии, считаю это немаловажный аспект в оценке среды для выращивания винограда. Кроме выбора сорта винограда, необходимо учитывать всю экосистему: почву виноградника и его естественную среду. В долине Сан-Джованни Иларионе были приложены все усилия для сохранения биологического разнообразия и равновесия в экосистеме виноградника, что позволяет снизить необходимость в агротехнической обработке, удобрениях, защите от вредителей, но при этом сохраняя качество наших вин.





Виале дель Лаворо, 10 - 37035 | Сан Джованни Иларионе (провинция Вероны) - Италия
cantinamarcazzan.it