L'autunno di Marzadro

facciata-madonna-delle-vittorie-1-3253a1ac

La Marzadro si presta ad affrontare un autunno vivace, pieno d'impegni e di novità su tutti i fronti. Gli alambicchi sono pronti per dare il benvenuto alla stagione distillando le prime vinacce che arriveranno in azienda, ossia quelle di Chardonnay dalle quali la Marzadro ricava una delle Grappe monovitigno della linea le Giare. A seguire, per tutto l'autunno e per una piccola parte dell'inverno, gli otto alambicchi in rame continueranno a pieno ritmo la loro attività sino alla fine dell'anno, solo una breve sosta in attesa delle vinacce di amarone e la riaccensione per i mesi di febbraio e marzo.

Alambicchi_1Da non perdere anche l'inaugurazione a novembre di una nuova ala della distilleria di Nogaredo: un ampliamento curato da Günther Plaickner, l'architetto che ha realizzato la magnifica struttura una decina di anni fa. *"La necessità d'ingrandire il nostro punto vendita era improrogabile"* dichiara **Alessandro Marzadro**. *"Il numero dei turisti che fanno visita alla distilleria è in costante crescita. Abbiamo quindi pensato di riservargli uno spazio maggiore per accoglierli al meglio e per far degustare loro i nostri prodotti. In aggiunta, abbiamo studiato anche un percorso di visita molto suggestivo poiché, oltre al punto vendita, è stata ampliata anche la cantina d'invecchiamento con la realizzazione di una passerella sospesa sopra la barricaia, così che si possano vedere dall'alto le oltre 2.000 botti e le anfore di terracotta"*.

GIARE_CHARDONNAY_1Tutto pronto anche per la prima vendemmia, a firma Marzadro, di Madonna delle Vittorie, l'azienda di Arco acquistata nello scorso mese di aprile. La raccolta dello Chardonnay, utilizzato per produrre lo Spumante Trento Doc è già a buon punto, seguita a pieno ritmo dalla raccolta di Gewürztraminer e Nosiola e delle uve rosse come il Teroldego. Negli oltre 30 ettari di terreno di Madonna delle Vittorie non si coltivano solo vigneti ma anche ulivi, collocati a pochi metri di distanza dalle sponde del lago di Garda, in una delle zone più a nord d'Europa: ed ecco che l'attenzione si concentra sul grado di maturazione delle olive, sulla loro raccolta e sul successivo lavoro di spremitura in frantoio dal quale esce il pluripremiato Olio Garda Trentino Dop.

Un autunno ricco d'impegni, di attività e di sapore… Impossibile non cedere alla tentazione di fare tappa in Trentino e provare un'esperienza di gusto assieme alla famiglia Marzadro.

www.marzadro.it