

Azienda Agricola MASO SALENGO



<u>Vino</u>	TRENTINO DOC SUPER. MARZEMINO dei "ZIRESI".
<u>Vitigno</u>	100% Marzemino gentile.
<u>Caratteristiche Organolettiche</u>	Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei e fluente. Bouquet intenso, pulito, tipico con eleganti profumi floreali e fruttati che ricordano la confettura di ciliegia. Gusto sapido di gradevole morbidezza, abbastanza fresco con tannini delicati. Equilibrato, intenso e persistente. Di corpo, giovane ed armonico.
<u>Da servire</u>	Con coniglio in umido faraona al forno e arrosto di vitello.
<u>Temperatura di servizio</u>	18° C.
<u>Luogo di produzione</u>	Vigneti selezionati in Loc. Ziresi nel comune di Volano.
<u>Sistema di coltura</u>	Pergola semplice trentina e viti vecchie in pergola doppia.
<u>Produzione</u>	63 hl. per ettaro.
<u>Vinificazione</u>	In rosso con 10 giorni di macerazione e rimontaggi giornalieri.
<u>Controetichetta</u>	Nel cuore della ristretta zona dei "Ziresi" alle porte di Volano l'Az. Agr. Maso Salengo da generazioni coltiva il Marzemino gentile. Il felice connubio fra il terreno dei "Ziresi", la cura per questo vitigno e l'attenta selezione delle uve, si manifestano nel vino con un bouquet delicato, pienezza di corpo e con un gradevole equilibrio. La buona struttura ne fa un vino duraturo che si apprezza con un adeguato affinamento in bottiglia a partire dall'anno successivo alla vendemmia.

Il Marzemino è un tipico vitigno Trentino coltivato in Vallagarina molto delicato al tipo di terreno dove viene coltivato. La zona dei Ziresi è una piccola area a nord di Volano particolarmente adatta al Marzemino, perché vi si trova un terreno argilloso, che esalta nel vino, il corpo, l'intensità di colore e il profumo, donandogli inoltre una maggiore morbidezza, grazie ad una acidità non pungente, ma rotonda. Dalla vendemmia 2002 la Camera di Commercio ha riconosciuto l'alta qualità di questa zona e l'ha inserita come sottozona della Trentino doc Superiore, riducendo le rese da 130 quintali per ettaro del Trentino doc Marzemino ai 90 q/ha del Trentino doc Marzemino Superiore sottozona dei Ziresi (per il Marzemino superiore le rese sono di 100 q/ha).

Azienda Agricola MASO SALENGO



<u>Wine</u>	TRENTINO DOC SUPER. MARZEMINO dei "ZIRESI".
<u>Grape Variety</u>	100% Marzemino gentile.
<u>Organoleptic Characteristics</u>	color red ruby intense, with purplish reflexes, quite flowing. Bouquet intense and complex, clean, typical with elegant floral and fruity aromas that remind cherry jam. Tasty with a pleasant softness, quite fresh with tannins delicate. Balanced, intense and persistent. Full bodied, young and Harmonious.
<u>Serve_with</u>	stewed rabbit, guinea fowl in the oven and roast veal.
<u>Serving temperature</u>	18° C.
<u>Place of production</u>	Selected vineyards in Loc. Ziresi in Volano.
<u>Cultivation system</u>	Pergola Trentina simple and old vines in double pergola
<u>Production</u>	63 hl. per hectare.
<u>Vinification</u>	In red with 10 days of maceration and daily pumping.
<u>Backlabel</u>	In the heart of the restricted area "Ziresi" at the gates of Volano the Maso Salengo by generations cultivates Marzemino kind. The happy union between the soil of "Ziresi," the cure for this variety and the careful selection of grapes, are manifested in the wine with a delicate bouquet, fullness body and with a pleasant balance. The good structure makes it an enduring wine that can be appreciated by an appropriate aging in bottle from the year following the harvest.

The Marzemino is a typical Trentino grape variety cultivated in Vallagarina delicate to the type of soil where it is grown. The area of Ziresi is a small area north of Volano particularly suited to Marzemino, because there is a clay soil that exalts in the wine, the body, the intensity of color and scent also giving it greater softness, thanks to an acidity, thanks to an acidity not pungent, but round. Since the vintage 2002 the Chamber of Commerce has recognized the high quality of this zone and has introduced it like down-zone of the Trentino doc Superior, reducing the yield from 130 quintals for hectare to 90 q/ ha.

Azienda Agricola MASO SALENGO



Azienda Agricola MASO SALENGO



<u>Vino</u>	Vigneti delle Dolomiti igt SENNEN
<u>Vitigno</u>	100% Sennen (incrocio Rigotti 107/2).
<u>Caratteristiche Organolettiche</u>	Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Bouquet speziato con ricordi di frutti di bosco. Gusto gradevole, con tannini morbidi e vellutati.
<u>Da servire</u>	Con primi piatti ben conditi e carni saporite.
<u>Temperatura di servizio</u>	18° C
<u>Luogo di produzione</u>	Vigneti in località Salenghi nel comune di Volano.
<u>Sistema di coltura</u>	Pergola semplice trentina.
<u>Produzione</u>	80 hl per ettaro.
<u>Vinificazione</u>	Fermentazione in serbatoi di acciaio con prolungata macerazione a temperatura controllata.
<u>Maturazione</u>	Parte in legno parte in acciaio, seguita da riposo in bottiglia.
<u>Controetichetta</u>	Rebo Rigotti, famoso genetista dell'Istituto Agrario di S. Michele a/A, creò nuove interessanti varietà tra le quali Sennen fratello del più famoso Rebo. Allevato nei terreni marnosi della prima collina di Volano si esprime con un vino di colore rubino dalle sfumature violacee, profumo speziato con un ricordo di piccoli frutti di bosco, sapore caldo, gradevole, con tannini morbidi e vellutati. Un vino diverso, piacevole e persistente. Servito a 18°C accompagna tutto il pasto, dai primi piatti ben conditi alle carni saporite.

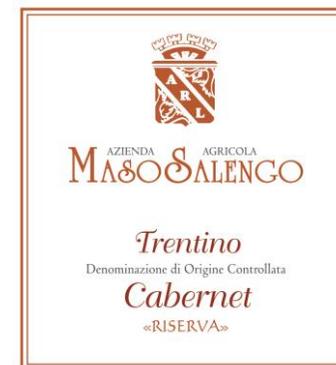
<u>Wine</u>	Vigneti delle Dolomiti igt SENNEN
<u>Grape Variety</u>	100% Sennen (Rigotti 107/2).
<u>Organoleptic Characteristics</u>	color red ruby intense, with purplish reflexes. Spicy bouquet with flavors of berries. Pleasant taste, with soft and velvety tannins.
<u>Serve_with</u>	With first courses well flavored and tasty meats.
<u>Serving temperature</u>	18° C.
<u>Place of production</u>	Vineyards in Loc. Salenghi in Volano.
<u>Cultivation system</u>	Pergola Trentina simple.
<u>Production</u>	80 hl. per hectare.
<u>Vinification</u>	Fermentation in stainless steel tanks with prolonged maceration at a controlled temperature.
<u>Maturation</u>	Part in wooden part in steel, followed by the rest in the bottle.
<u>Backlabel</u>	Rebo Rigotti, famous geneticist of the Agricultural Institute of San Michele a / A, created new interesting varieties among which Sennen brother of the more famous Rebo. Reared in marly soils of the first hill of Volano is expressed with a wine of ruby color with purple hues, spicy scent with a memory of small berries, warm taste, pleasant, with soft and velvety tannins. A different wine, pleasant and persistent. Serve at 18 ° C with all dishes, from first courses to the well flavored and tasty meats.

Azienda Agricola MASO SALENGO



<u>Vino</u>	TRENTINO DOC CABERNET RISERVA.
<u>Vitigno</u>	40% Cabernet Franch, 60% Cabernet Sauvignon.
<u>Caratteristiche Organolettiche</u>	Colore rosso rubino con riflessi rosso granato. Bouquet pulito, ampio con nota erbacea tipica del Cabernet Franc ben legata al legno, con una piacevole nota di liquirizia. Vino di struttura con delicato tannino speziato, morbido con buona sensazione di freschezza.
<u>Da servire</u>	Con goulasch all'ungherese, brasati e formaggi stagionati.
<u>Temperatura di servizio</u>	20° C.
<u>Luogo di produzione</u>	Vigneto in Loc. Pinera. e Maseroni nel comune di Volano.
<u>Sistema di coltura</u>	Pergola semplice trentina.
<u>Produzione</u>	75 hl. per ettaro.
<u>Vinificazione</u>	In rosso con attenta macerazione accompagnata da giornaliere immersioni del cappello della vinaccia. Malolattica in acciaio, poi invecchiato, per 1 anno in barriques delle quali 1/3 nuove.
<u>Controetichetta</u>	Nasce da un'accurata selezione di uve Cabernet Franch e Sauvignon della collina Pinera di Volano, maturato in piccole botti di rovere. Vino da arrostiti e selvaggina, bene accompagna anche i particolari momenti della meditazione.

Azienda Agricola MASO SALENGO



<u>Wine</u>	TRENTINO DOC CABERNET RISERVA.
<u>Grape Variety</u>	40% Cabernet Franch, 60% Cabernet Sauvignon
<u>Organoleptic Characteristics</u>	Red ruby intense with reflexes garnets. Bouquet clean, ample with herbaceous notes typical of Cabernet Franc well linked to the wood, with a pleasant hint of licorice. A structured wine with a delicate spicy tannins, soft with good feeling of freshness.
<u>Serve_with</u>	With Hungarian goulash, stews and mature cheeses.
<u>Serving temperature</u>	20° C.
<u>Place of production</u>	Vineyards in Loc. Pinera, e Maseroni in Volano.
<u>Cultivation system</u>	Pergola Trentina simple.
<u>Production</u>	75 hl. per hectare.
<u>Vinification</u>	In red with careful maceration accompanied by daily diving hat marc. Malolactic fermentation in stainless steel and then aged for one year in oak barrels of which one third new.
<u>Backlabel</u>	Produced from carefully selected grapes of Cabernet Sauvignon and Franch Hill Pinera di Volano, aged in small oak barrels. Wine for roasts and wild meat, also goes well with the special moments of meditation.

Azienda Agricola MASO SALENGO



Azienda Agricola MASO SALENGO



<u>Vino</u>	TRENTINO DOC PINOT GRIGIO.
<u>Vitigno</u>	100% Pinot Grigio.
<u>Caratteristiche Organolettiche</u>	Colore paglierino e limpido. Profumo fruttato che ricorda vagamente la pera matura. Gusto caldo, largo di corpo, sapido ed equilibrato.
<u>Da servire</u>	Con pesci di mare ai ferri, frittura di crostacei e molluschi.
<u>Temperatura di servizio</u>	10-12° C.
<u>Luogo di produzione</u>	Vigneti in Loc. Val nel comune di Volano.
<u>Sistema di coltura</u>	Pergola semplice trentina.
<u>Produzione</u>	90 hl. per ettaro.
<u>Vinificazione</u>	Vinificazione in bianco con fermentazione in acciaio inox.

<u>Wine</u>	TRENTINO DOC PINOT GRIGIO
Grape Variety	100% Pinot Grigio
Organoleptic Characteristics	Straw yellow and limpid. Fruity aroma that is vaguely reminiscent of mature pear. Taste warm, wide-bodied, tasty and balanced.
Serve_with	With saltwater fish grilled, fried crustaceans and molluscs.
Serving temperature	10 - 12° C.
<u>Place of production</u>	Vineyards in Loc. Val in Volano.
<u>Cultivation system</u>	Pergola Trentina simple.
<u>Production</u>	90 hl. per hectare.
<u>Vinification</u>	White vinification with fermentation in stainless steel.