

Marchesini Marcello

WINERY SINCE 1970



SAN FERMO

Vendemmia 2017

LA FAMIGLIA MARCHESINI

L'azienda vinicola Marchesini Marcello sorge a Lazise, sul lago di Garda ed affonda le sue radici in anni di lavoro, passione e amore per la vigna. Il nonno Plinio, dopo la Guerra, investì i suoi risparmi per acquistare un trattore e continuare così a lavorare la terra dei conti Cavazzocca di Lazise, come la sua famiglia faceva oramai da 200 anni. In poco tempo riuscì ad acquistare la casa del conte e il suo primo vigneto, quello de I Santi, dove tutt'oggi vengono coltivate le uve per la produzione di Bardolino. Negli anni '80, fu il figlio Marcello a prendere in mano l'attività di famiglia. Con l'esperienza acquisita lavorando in altre cantine della zona entrò in azienda portando una ventata di idee nuove. La visione del nonno, che aveva vissuto la fame e gli stenti e le difficoltà della vita di campagna ed era quindi più orientata alla quantità, venne sostituita con quella del figlio, che puntava invece sulla qualità. Nel nuovo millennio la famiglia Marchesini ha assistito al secondo cambio generazionale. Ora a condurre l'azienda ci sono le figlie di Marcello: Erika e Giorgia. Giorgia è enologa, segue tutti i processi di vinificazione assieme al padre Marcello e lavora in cantina e in vigneto. Erika si occupa della parte amministrativa e commerciale. Entrambe sono concordi nel proseguire sulla strada scelta dal padre, puntando a produrre un vino di qualità che sia al tempo stesso anche sostenibile.

DENOMINAZIONE

IGT Verona

UVAGGIO

50% Corvina, 40% Merlot, 10% altre varietà autoctone veronesi (Oseleta, Marzemino)

Alcol: 16.5%

Acidità totale: 6.2 g/L

Zuccheri residui: 6.5 g/L

pH: 3.52

Invecchiamento: 10 anni

NOTE SULL'ANNATA

Vendemmia strana quella del 2017, contraddistinta da un inizio al quanto disastroso a causa delle gelate primaverili arrivate a cavallo del 20/21 aprile, quando la vegetazione era ormai a 15/20 cm. Quest'evento atmosferico ha letteralmente bruciato circa il 50% della vegetazione (maggiormente colpiti i vigneti a guyot rispetto alla pergola). Parte della produzione è stata salvata nei vigneti de i Santi ed il Cioso grazie al forte vento che ha tenuto lontano il gelo di quelle notti (pur distruggendo alcuni tralci). Questa selezione naturale ha però giocato a favore delle qualità in quanto la vite ha concentrato le sostanze nutritive sui pochi grappoli rimasti (non è stato necessario effettuare diradamento qualitativo nei mesi estivi). Ad eccezione di questa problematica la stagione è proseguita poi nel migliore dei modi (nessuno dei nostri vigneti è stato colpito dalle violente grandinate estive). Le piogge, seppur in calo rispetto alla media, sono state sufficienti per temperare le calde giornate di luglio. Ad agosto e settembre clima secco e ventilato. Le escursioni termiche delle ultime settimane prima della vendemmia (a cavallo tra settembre ed ottobre), hanno consentito alle uve di arrivare perfettamente a maturazione mantenendo la naturale acidità. Annata qualitativamente eccellente che ci ha permesso di mettere a riposo uve perfettamente sane. La pigiatura è avvenuta ad inizio dicembre.

TERRENI E VIGNETI

La Corvina ed il Corvinone destinati al San Fermo vengono selezionati nella vigna dei Santi: qui la vendemmia avviene in due fasi: con la prima si selezionano solo le uve migliori, le più mature, le quali vengono messe a riposo in cassetina. Saranno destinate al San Fermo. Con la seconda fase, a distanza di circa 20 giorni dalla prima selezione, vengono raccolte le uve destinate al Nini. I migliori grappoli di Merlot invece vengono selezionati nella parte alta della tenuta del Cioso: vigne vecchie di oltre 30 anni, allevate anch'esse a guyot, producono uve di ottima qualità. L'altitudine media di entrambe i vigneti oscilla tra i 130 ed i 140 m s.l.m. Il microclima del Lago di Garda, unico nel suo genere, offre inverni miti, con rare leggere nevicate ed estati calde e soleggiate mitigate dalle correnti fresche che si creano tra il lago stesso ed il vicino monte Baldo, favorendo lo scambio termico. Durante il periodo estivo le viti vengono preferibilmente portate alla soglia dello stress idrico, per questo vengono irrigate solo in caso



di estrema necessità. Viene inoltre effettuato il diradamento per garantire una resa per ettaro di massimo 80 quintali per ettaro. La quantità prodotta di questo vino è variabile e non scontata: il San Fermo, infatti, viene prodotto solo nelle annate in cui la qualità delle uve rispetta determinati standard qualitativi. Marcello in prima persona valuta se produrre o meno questo vino in base alla qualità dell'uva al momento della raccolta ed a fine appassimento.

VINIFICAZIONE

La selezione delle uve destinate al San Fermo avviene ad inizio settembre nella vigna dei Santi (Corvina e Corvinone) e nella vigna del Cioso (Merlot e varietà autoctone come Oseleta e Marzemino). I migliori grappoli vengono selezionati ad uno ad uno ed adagiati nelle cassette. Questa parte della vendemmia richiede particolare precisione e molta pazienza. Le uve vengono messe a riposo per 2 mesi. A fine novembre vengono poi diraspate e trasferite in vasca in acciaio: qui viene avviata la fermentazione con lieviti selezionati a temperatura costante di 18/20°C per 20 giorni. Dopo la svinatura il vino viene messo a riposo in acciaio per 1 mese. A gennaio viene trasferito in botti di rovere da 10 hl dove affina per un anno. Imbottigliamento a febbraio (anno successivo).

CARATTERISTICHE

Il San Fermo è il terzo figlio di Marcello. Chiede tante attenzioni e tanta passione. Ogni grappolo viene selezionato con grande attenzione e cura e adagiato delicatamente nelle cassette, con lo stesso amore che si dà a un figlio. Nasce nel 2001 come esperimento, per pura curiosità di papà. E da qui la costante ricerca di crescere e migliorare, anno dopo anno. E proprio come un bambino, che di anno in anno cresce e si fa Uomo, questo vino cresce e migliora ad ogni raccolto, grazie all'esperienza, agli errori ed alle competenze che con lui abbiamo maturato. Oggi, a 20 anni dall'annata zero, ci troviamo davanti ad un Uomo con le spalle larghe, che porta con sé ciò che la famiglia gli ha insegnato e non teme il tempo, perché proprio il tempo e la calma lo porteranno ad essere un Uomo saggio e maturo. Mostra un carattere ben definito, note speziate di marasca sotto spirito e cacao. Il breve passaggio il legno gli dona una leggera nota di tostatura, elegante e molto delicata. Eccellente con selvaggina, formaggi stagionati ed erborinati, carne alla griglia, brasati ed arrostiti. È un vino da meditazione, un calice davanti al camino può riparare anche la più nera delle giornate. Esprime il suo meglio dopo almeno 12 mesi dall'imbottigliamento. Si consiglia affinamento in bottiglia da 3 a 10 anni.

PRODUTTORE

Marcello Marchesini

ENOLOGO

Giorgia Marchesini

La famiglia Marchesini ha scelto di eliminare dai propri vigneti erbicidi chimici e pesticidi e ridurre al minimo l'uso di fitofarmaci secondo quanto indicato dalle disposizioni della "Lotta integrata Regione Veneto" al fine di rispettare e preservare il territorio e le biodiversità in esso presenti.

Questo vino non viene lavorato con prodotti di origine animale. Adatto a vegani.

www.marcellomarchesini.it
facebook/marchesiniwinery
Instagram/marchesini-marcello-winery