Marchesini Marcello

WINERY SINCE 1970

BARDOLINO DOC CLASSICO

Vendemmia 2019

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
DOC Bardolino

UVAGGIO
30% Corvina, 30% Corvinone,
20% Molinara, 20% Rondinella

Alcol:	12.5%
Acidità totale:	5.6 g/L
Zuccheri residui:	4.1 g/L
pH:	3.26
Invecchiamento:	4/5 anni

NOTE SULL'ANNATA

L'annata 2019 è stata caratterizzata da una primavera fredda e piovosa: le forti raffiche di vento durante il mese di maggio hanno compromesso parte della vegetazione in tutti i vigneti. Da giugno, poi, è esplosa subito l'estate. È mancata in sostanza la mezza stagione, motivo per cui abbiamo perso parte della produzione. A fine luglio, mese torrido e siccitoso, le temperature si sono riequilibrate. Abbiamo iniziato la sfogliatura (sia su pergola che guyot) per esporre i grappoli al sole ed il mese d'agosto ci ha regalato calde giornate di sole temperate da notti fresche. Ad inizio settembre, a causa di alcune giornate piovose, ci siamo visti costretti a ripassate tutti i vigneti per eliminare le uve non completamente mature e potenzialmente problematiche. Questa selezione ci ha permesso di arrivare a vendemmia iniziata a fine settembre con uve sane e di buona qualità.

TERRENI E VIGNETI

L'azienda lavora 12 ettari di vigneti situati a Lazise, nella zona Classica del Bardolino dove vengono coltivate le uve autoctone della zona: Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara. L'altitudine dei vigneti oscilla tra i 102 ed i 140 m slm. Il microclima del Lago di Garda, unico nel suo genere, offre inverni miti, con rare leggere nevicare 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. Il terreno è morenico di medio impasto, ricco di sabbia e ghiaia che apportano minerali quali manganese, ferro e calcio e lo mantengono drenato. Durante il periodo estivo le viti vengono preferibilmente portate alla soglia dello stress idrico, per questo vengono irrigate solo in caso di estrema necessità. La forma di allevamento è la pergola veronese (4000 ceppi per ettaro) con selezione durante la potatura invernale di massimo 12-15 gemme per vite. Durante il periodo estivo viene effettuato il diradamento per garantire una resa per ettaro di massimo 90 quintali.

VINIFICAZIONE

La vendemmia ha avuto inizio a metà settembre. Le uve sono state immediatamente diraspate e messe a macerazione per 10 giorni a temperature controllata di 20-22°C. In questo lasso di tempo il vino è stato sottoposto a rimontaggi contanti ogni 20/30 minuti. Al termine della macerazione le uve sono state svinate ed è stato estratto il solo mosto fiore. Il vino è stato messo a riposo in vasche di acciaio per 3 mesi.

CARATTERISTICHE

È proprio con questo vino che Plinio ha iniziato la sua attività di viticoltore. Oggi come allora il Bardolino viene prodotto con il metodo tradizionale. Il Bardolino Classico è un vino semplice ma elegante, è come un uomo d'altri tempi che ama le tradizioni, un amico che ti accompagna ogni giorno e non ti tradisce mai. Colore rosso rubino chiaro, mosso da riflessi violacei. Parla di tradizione attraverso i sentori varietali di pepe nero, noce moscata e cannella, tipici del Corvinone ed i profumi fruttati di marasca sotto spirito e ciliegia. Al palato mostra un tannino elegante, quasi dolce, ben bilanciato da acidità e sapidità, tipiche della Molinara. Servito leggermente fresco (10-12°C) si dimostra un ottimo compagno per aperitivi ed antipasti, pesce, pizza e pasta, mentre servito a temperatura ambiente (16-18°C) si abbina bene a piatti più elaborati come risotti, carni bianche, arrosti e carne allo spiedo.

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