

Marchesini Marcello

WINERY SINCE 1970



BARDOLINO CHIARETTO 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: 13.0%

Acidità totale: 6.1 g/L

Zuccheri residui: 5.9 g/L

pH: 3.26

Invecchiamento: 2 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 ripassare 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 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. 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 provenienti dal vigneto del Cioso e de i Santi (più calcarei e maggiormente esposti all'influenza del lago) sono state immediatamente pigiate e pressate (circa 80% della produzione); il mosto è stato fatto decantare a 5°C per circa 10 ore. È stato poi travasato in un'altra vasca dove ha iniziato la fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata di 15°C per circa 8 giorni. Le uve provenienti dai vigneti Valesana e Tonol (circa 20% della produzione) sono state messe a macerazione per circa 8 ore a 5°C. In seguito il mosto è stato svinato e, dopo 10 ore di decantazione, è stata avviata la fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata di 15°C per circa 8 giorni. A fermentazioni ultimate tutte le masse sono state campionate ed assaggiate: le masse ottenute da pressa diretta sono state tagliate con quelle ottenute da salasso per ottenere il giusto equilibrio tra frutto e struttura. Il vino è stato poi messo a riposo in vasche di acciaio a contatto con le fecce fini e viene sottoposto a battonage costanti per estrarre corpo, struttura e profumi.

CARATTERISTICHE

Il Chiaretto è un po' il fratello del Bardolino. In origine ne era considerato quasi uno scarto di cantina, tuttavia oggi è il vino che più rappresenta la famiglia Marchesini. È un vino giovane, una terza sorella che esplosa di vita e di voglia di crescere. Fresco, fruttato e floreale al naso si esaltano immediatamente le note di frutta esotica, pesca bianca, ciliegia. Grazie al riposo sulle fecce fini al palato mostra un bel corpo, è armonioso e allo stesso tempo ben bilanciato da sapidità ed acidità persistente che sa mantenersi nel tempo (3-4 anni). Ottimo da consumarsi freddo (8-10°C) nei mesi primaverili ed estivi godendo del suo fresco bouquet. Ideale come aperitivo accompagnato da frutta fresca, con il pesce, i fritti e tutti i tipi di pasta al sugo. Ricordate, però, che il suo match perfetto è con la pizza.

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.

Wine Spectator



2018 August issue



www.marcellomarchesini.it

[facebook/marchesiniwinery](https://facebook.com/marchesiniwinery)

[Instagram/marchesini-marcello-winery](https://instagram.com/marchesini-marcello-winery)