

Marchesini Marcello

WINERY SINCE 1970



BARDOLINO DOC CLASSICO

Vendemmia 2020

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

La stagione 2020 è iniziata a fine marzo con temperature miti e costanti. Tutta la primavera è stata caratterizzata da giornate soleggiate e piogge quasi completamente assenti, condizioni ottimali per germogliamento e fioritura. L'estate ci ha regalato un clima caldo ed asciutto per tutto il mese di luglio. In questo periodo abbiamo effettuato il diradamento e la sfogliatura di tutti i vigneti. Le soleggiate giornate d'agosto combinate a notti fresche e ventilate hanno favorito la perfetta maturazione delle uve. Il 31 agosto una violenta grandinata a colpito i vigneti de I Santi, la Valesana e Tonol (complessivamente 3 ettari) costringendoci a rivedere i programmi: la produzione di questi tre vigneti è stata vendemmiata a terra. Ci siamo visti costretti pertanto a rinunciare alla produzione dei nostri vini Selezione (Nini e San Fermo): Coralin 2020 è stato ottenuto dalle migliori uve provenienti dalla vigna del Cioso, rimasta illesa.

La vendemmia è iniziata il 10 settembre ed è terminata la prima settimana di ottobre.

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 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. 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 temperatura 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

Da oltre 10 anni la famiglia Marchesini ha scelto di lavorare in vigna secondo quanto indicato dalle disposizioni della "Lotta integrata Regione Veneto", pratica di difesa delle colture che prevede una drastica riduzione dell'uso di fitofarmaci 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