

Marchesini Marcello

WINERY SINCE 1970

BARDOLINO DOC CHIARETTO SPUMANTE BRUT - l'Aurora

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: 12.0%

Acidità totale: 6.32 g/L

Zuccheri residui: 8.8 g/L

pH: 3.32

Invecchiamento: 2 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). 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

Le uve destinate al Charetto Spumante sono state vendemmate ad inizio settembre (circa 10 giorni prima rispetto alle altre del Bardolino) per garantirne minor grado zuccherino e maggiore acidità. Dopo la pigiatura 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 9 giorni. Al termine di questa prima fermentazione, il vino è stato trasferito in autoclave ed è stata riattivata la fermentazione con lieviti selezionati per 90 giorni dall'inizio della presa di spuma (metodo Charmat). Imbottigliato nel mese di gennaio.

CARATTERISTICHE

Il Bardolino Charetto Spumante è il nostro vino più giovane. Prodotto con uve autoctone Corvina, Molinara e Rondinella, regala al palato note inconfondibili di frutta e fiori. L'abbiamo chiamato L'Aurora come l'ultima nata in famiglia: vibrante come una ragazzina arrivata a portarci la sua carica di allegria e giovialità. Vino rosa brillante con note violacee, ottima acidità, al palato molto fresco e minerale, spiccano le note di fragolina di bosco e pesca bianca. Bolla fine, elegante e persistente. Servito molto freddo (5-8°C) accompagna egregiamente aperitivi ed antipasti, crudités di carne e pesce, pizza classica e gourmet, primi piatti e tutti i tipi di pesce. Assolutamente da provare con hamburger (anche vegano) gourmet. Conservare in luogo fresco e buio, preferibilmente tra i 12° ed i 18°C. Esprime la massima freschezza nei 18 mesi successivi all'imbottigliamento.

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.

PRODUTTORE

Marcello Marchesini

ENOLOGO

Giorgia Marchesini



www.marcellomarchesini.it
[facebook/marchesiniwinery](https://www.facebook.com/marchesiniwinery)
[Instagram/marchesini-marcello-winery](https://www.instagram.com/marchesini-marcello-winery)