

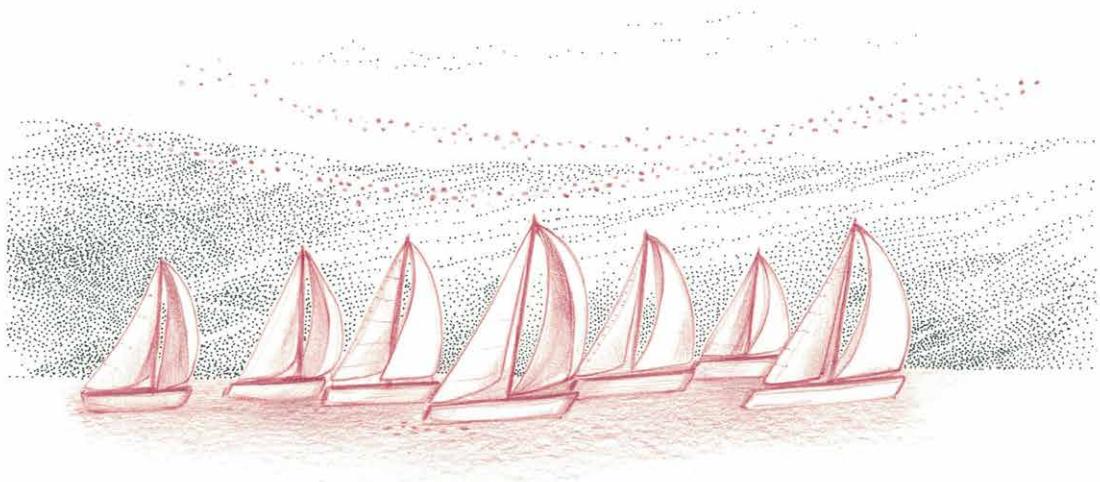


Coralin

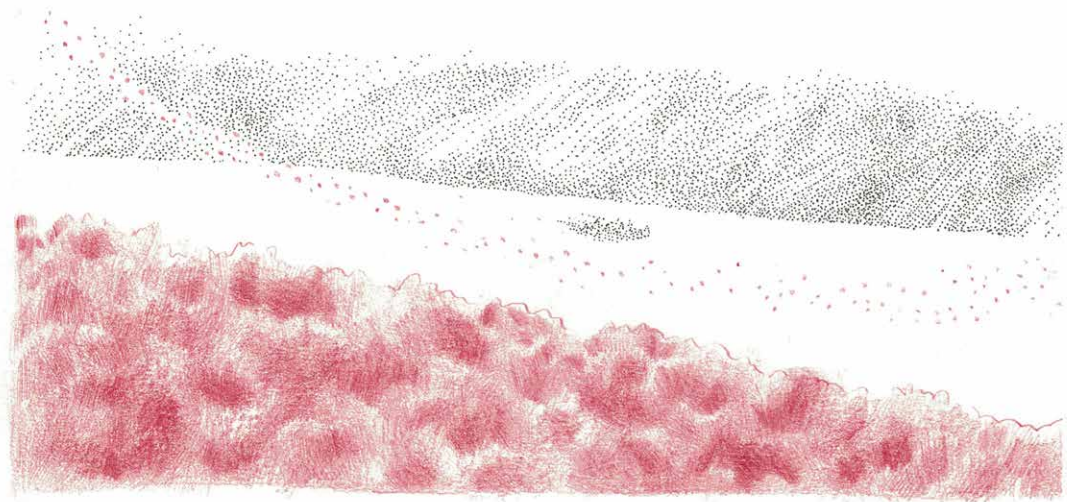
CHIARETTO CLASSICO
2020



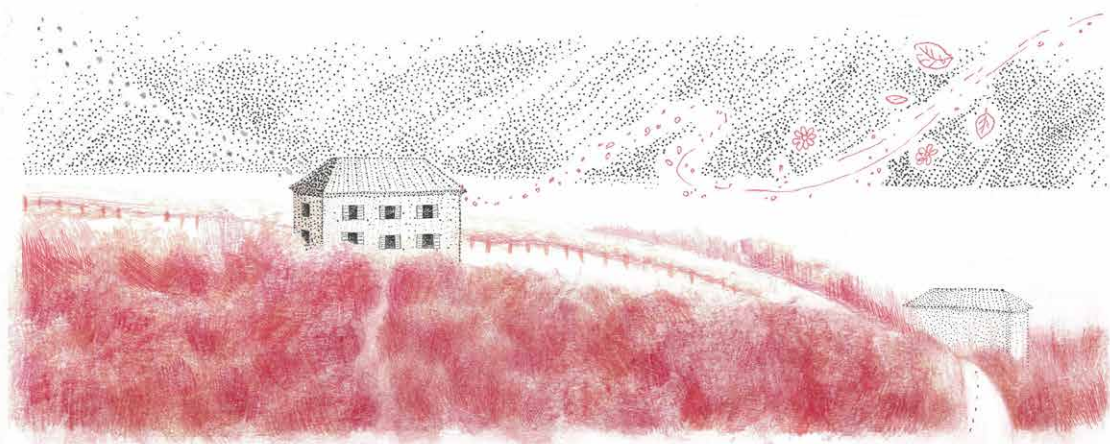
Marchesini Marcello
WINERY SINCE 1970



Lo sai? Nelle mattine d'estate soffia un vento che arriva da Ovest...



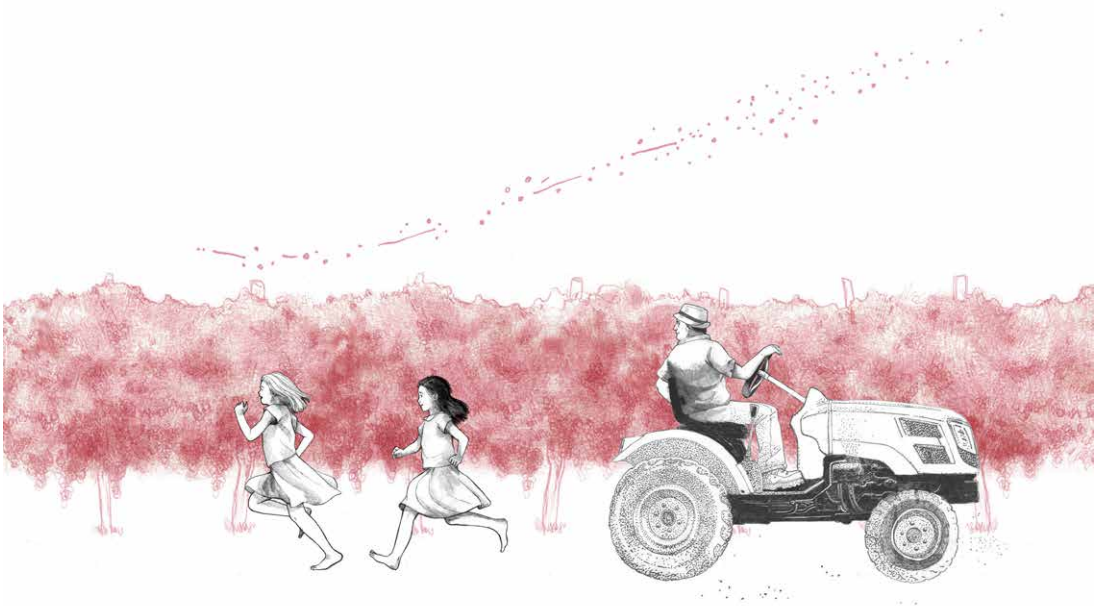
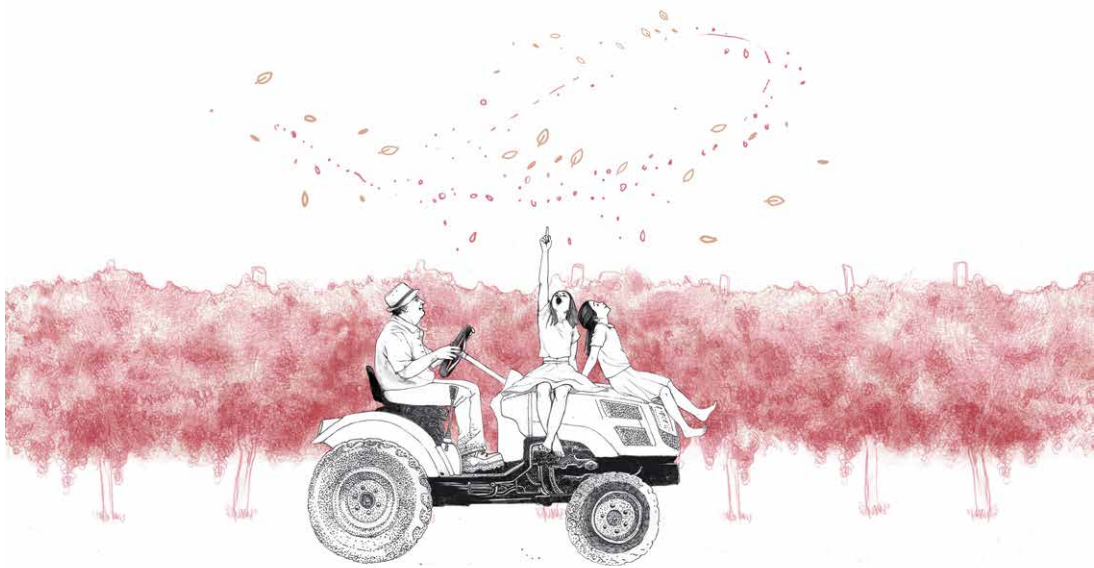
Non è dispettoso: scende soave e accarezza le cime degli ulivi...



Leggero, se ne va a colmare le vigne del profumo dei fiori...



Chi lo conosce, lo saluta fischiando...






Chi lo aspettava, corre a giocare con lui...



Certo che questo vento ha un nome, ma qui noi lo chiamano in un modo soltanto...

Coralin

come:

-  cuore, il luogo da dove viene;
-  corale, la volontà di unirsi e fondersi in un insieme armonico;
-  corallino, come il colore delle sue uve.



Coralin

Chiaretto DOC Classico
Vendemmia 2020

Denominazione

DOC Chiaretto di Bardolino

Uvaggio

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

Alcol: 13.0%

Acidità totale: 6.05 g/L

Zuccheri residui: 0.80 g/L

pH: 3.45

Invecchiamento: 4/5 anni

Produttore Marcello Marchesini

Enologo Giorgia Marchesini

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 e 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 ha 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.

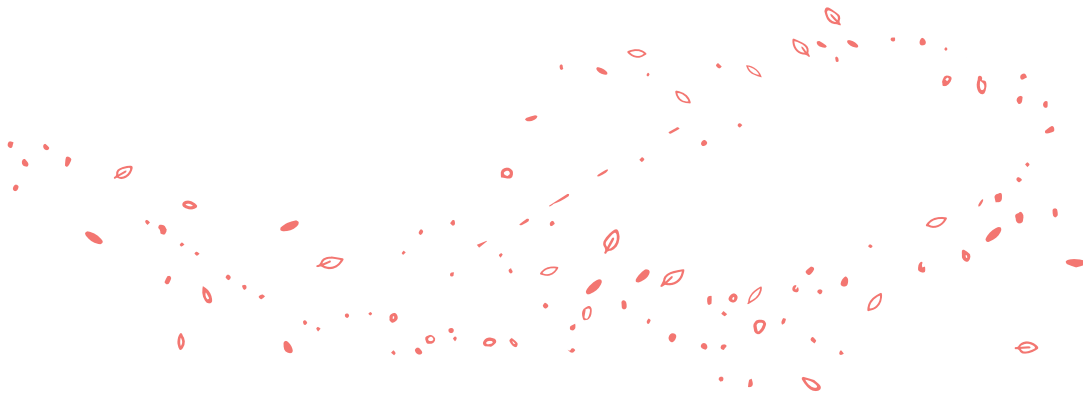
TERRENI E VIGNETI

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 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 delle uve destinate a Coralin ha avuto inizio a fine settembre nella vigna del Cioso. Dopo la diraspatura le uve sono state sottoposte a salasso per circa 5 ore a 5°C. Una volta svinato, il mosto è trasferito in un'altra vasca con la stessa temperatura (5°C) per far sì che la fermentazione non inizi. Qui per 5 giorni il mosto viene sottoposto a bâtonnage costanti per estrarre dalle fecce aromi e struttura. Successivamente viene fatto decantare e travasato poi in una nuova vasca dove viene avviata la fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata (15°C per circa 8 giorni). A fermentazione ultimata il vino viene messo a riposo in vasche di acciaio per 6 mesi a contatto con le fecce fini. In questo lasso di tempo è costantemente sottoposto a bâtonnage per estrarre corpo, struttura e profumi. Imbottigliato nel mese di marzo 2021.





CARATTERISTICHE

Coralin è la storia, scritta e raffigurata dall'artista Clarissa Cozzi, con la quale noi sorelle, la nuova generazione Marchesini, vogliamo raccontarci. Lo vogliamo fare attraverso questo racconto che rappresenta la nostra infanzia, le nostre tradizioni ed i pomeriggi spensierati trascorsi in campagna con il nonno. Così portiamo in azienda un nuovo Chiaretto, ben diverso dal nostro tradizionale (che ora e sempre rifletterà il carattere e lo stile di nostro padre), frutto delle tecniche di vinificazione apprese da Giorgia dai suoi studi enologici e dalle esperienze di lavoro collezionate al di fuori della nostra cantina. Coralin è un rosato che si presta a durare più a lungo nel tempo rispetto al nostro Chiaretto Classico, grazie all'accurata selezione delle uve ed ad alcune attenzioni che gli sono state date in cantina durante la lavorazione (vedi vinificazione). Aromatico, robusto e persistente, fa esplodere al naso note eleganti e non volgari di pesca bianca, pompelmo e salvia. Al palato si presenta completo ed elegante, note aromatiche acide e fresche sono armoniose e gli conferiscono facile beva. Per il suo spirito giovane lo consigliamo in abbinamento ad aperitivi ed antipasti, hamburger, cucina vegana (meglio se crudista), sushi e pizza gourmet. Conservare in luogo fresco e buio, preferibilmente tra i 12° ed i 18°C. Esprime la massima freschezza nei 24 mesi successivi all'imbottigliamento. Potenziale d'invecchiamento 4-5 anni.

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.

Scopri la storia completa su:
www.marcellomarchesini.it
[Instagram/marchesini-marcello-winery](https://www.instagram.com/marchesini-marcello-winery)