MARCHE BIANCO CLOCHARD

2023 · Blanc · Italie / Les Marches



Producteur : La Calcinara
Couleur : Blanc
Unité : 6
Format : 750ml
Prix : 30.25 $

Appellation : Marches
Type de produit : Vins
Pays : Italie
Région viticole : Les Marches
Nom du propriétaire : Eleonora & Paolo Berluti
Géologie du sol : Composé de marnes, de bancs calcarénitiques et de grès. Texture : argilo-sableuse. Sol riche en calcaire et en fossiles marins
Encépagement : Verdicchio (90%) et Chardonnay (10%)
Âge moyen des vignes : 17 ans

Vinification : Vendanges manuelles. Le chardonnay est récolté à la fin août, égrappé et transféré dans une cuve inox pour une macération sur les peaux pendant 2 à 4 jours. La fermentation démarre spontanément avec les levures indigènes et se poursuit à température contrôlée. Verdicchio et malvasia sont récoltés en septembre, s'en suit un pressurage doux des raisins avec les rafles et d'une fermentation indigène à température contrôlée avec inoculation de Chardonnay.
Élevage : Assemblage des deux vins en décembre. Elevage sur lies fines pendant 6 mois au total. Mis en bouteille en avril après léger sulfitage

---

Aspect visuel : Jaune paille
Aspect gustatif : Plein et parfumé, excellente saveur et minéralité données par le calcaire de la roche Conero. Persistance, et verticalité du verdicchio complimenté par la douceur du chardonnay
Aspect olfactif : Complexe, floral

Accord vin et mets : Excellent avec les entrées de poisson, les huîtres et les crudités, les entrées de poisson et les seconds plats authentiquement préparés, le bar salé. Fromage et poivre noir. Un vin pour toute la journée, de l'apéritif au repas servi en bord de mer.

Le domaine :
Ainsi nommé Clochard, signifiant vagabond en français pour être produit à partir de vignes verdicchio qui se trouvent en dehors de la limite de Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC. Ne sous-estimez jamais l'étranger !