

Casale Marchese



Clemens

Raisins: Malvasia del Lazio, Trebbiano

Techniques d'élevage: Vignes de l'Expl. Agr. Casale Marchese, les vignes sont cultivées en "cordone speronato" (taille en cordon) sur un sol d'origine volcanique. Densité ceps/ha 4.000. Rendement moyen par cep: 2kg.

Vinification: Récolte manuelle en caissettes perforées de 15kg. Séchage sur des grilles jusqu'à obtention du degré en sucre voulu. Pressage doux. Ajout de levures sélectionnées. Fermentation alcoolique en fûts, à température contrôlée. Elevage en fûts un an. Assemblage et mise en bouteilles en mars.

Bouquet: Se présente au nez avec de fortes senteurs fruitées, des parfums floraux de jasmin et d'évidentes senteurs de miel d'acacia et de vanille.

Goût: Goût élégant, aux sensations sucrées mais pas écœurantes et arrière-goût enveloppant. Vin doux dont la grande élégance en fait un excellent compagnon de gâteaux raffinés et secs mais aussi de pâtés et de fromages.

Accompagnement: Fromages persillés, foie gras, gâteaux secs.

Notes techniques:

Alcool: 13%

Residuelle sucres: 50 g/l

Acidité total: 6,10 g/l

pH: 3,55

Extrait total: 32,00 g/l

Bouteille: 375 ml