

Casale Marchese



Clemens

Uve: Malvasia del Lazio, Chardonnay

Vigneti: Vigneti di proprietà dell'Az. Agr. Casale Marchese, le viti sono allevate a cordone speronato, su un suolo di origine vulcanica. Densità ceppi/ha 4.000. La resa media di uva per ceppo è di 2 kg.

Vinificazione: Raccolta manuale in cassette forate da 15kg. Pressatura soffice e selezione delle differenti frazioni di mosto. Illimpidimento statico e separazione dei fondi. Aggiunta di lieviti selezionati. Fermentazione alcolica termocontrollata (una settimana circa). Affinamento su fecce fini per quattro mesi. Stabilizzazione tartarica a freddo nel mese di aprile. Imbottigliamento nel mese di maggio. Commercializ-
me se di novembre.

Profumo: Il Clemens della Casale Marchese si presenta intenso e persistente con sentori floreali e fruttati, in particolare frutta esotica, ananas e melone. Molto interessante la concentrazione aromatica, la finezza e la pulizia dei profumi.

Sapore: Una persistente nuance agrumata apre ai profumi di frutta gialla e tropicale, nell'armonia di un assaggio in cui gusto e sapidità regalano sensazioni calde in un corpo ben saldo.

Abbinamenti: Zuppa di pesce, carni bianche, porchetta, pesce al forno con patate.

Note Tecniche:

Alcol: 14,28%

Zuccheri residui: 00 g/l

Acidità totale: 5,55 g/l

pH: 3,41

Estratto totale: 26,50 g/l

Bottiglia: 750 m