

Casale Marchese



Clemens

Raisins: Malvasia del Lazio, Chardonnay 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. Pressage doux et sélection des différentes parties du moût. Clarification statique et décantage. Ajout de levures sélectionnées. Fermentation alcoolique à température contrôlée (environ une semaine). Décantation sur lies fines pendant quatre mois. Stabilisation tartrique à froid en avril. Mise en bouteilles en mai. Commercialisation au mois de novembre.

Bouquet: Le Clemens de Casale Marchese se présente intense et persistant avec des saveurs florales et fruitées, en particulier de fruits exotiques, ananas et melon. Très intéressantes la concentration aromatique, la finesse et la

pureté des parfums.

Goût: Une nuance persistante d'agrumes s'ouvre aux parfums de fruits jaunes et tropicaux, dans l'harmonie d'une dégustation où le goût et la sapidité offrent de chaudes sensations dans un corps bien défini.

Accompagnement: Soupe de poisson, viandes blanches, porchetta (cochon de lait rôti), poisson au four avec pommes de terre.

Notes techniques:

Alcool: 14,28%

Sucres résiduels: 00 g/l

Acidité totale: 5,55 g/l

pH: 3,41

Extrait total: 26,50 g/l

Bouteille: 750 ml