

in Sintesi

Da un produttore del veronese già noto per il suo impegno nella valorizzazione del vitigno Durello, ecco un Soave fragrante e immediato, capace di trasmettere sia al naso che in bocca sensazioni floreali e fruttate improntate alla massima freschezza. Ciò lo rende un ottimo compagno di piatti a base di pesce e verdure, fino ad arrivare alle carni bianche in preparazioni semplici.

Buona degustazione!

IN SHORT

From a producer of the Verona area, already known for his commitment in bringing out the variety Durello, a fragrant and immediate Soave, capable to transmit to both nose and palate the freshest flowery and fruity sensations.

Therefore, this Soave is the perfect companion for fish and vegetable dishes and simple white meat recipes. Enjoy it!

IL VINO



VISTA E' di un bianco paglierino luminoso e limpido; discreta la consistenza.

OLFATTO Leggero e fragrante il profumo, mostra subito il suo carattere floreale, con toni di biancospino e un piacevole tocco di mandorla amara; poi il frutto emerge con un poco di mela, ananas e con leggeri accenni agrumati.

GUSTO Anche in bocca è delicato, con il sapore del frutto acidulo ma anche ben sapido; quindi si distende e sembra far maturare le note fruttate; nel finale emerge il ricordo mandorlato, che chiude il gusto con un timbro dolce amaro.

THE WINE

The wine is clear and very limpid straw-white; the consistence is discrete.

The flavour is light and fragrant, it immediately shows its floral character, with notes of whitethorn and a very pleasant touch of bitter almond. The fruit then comes out with a bit of apple, pineapple, and with citrus hints.

Also in the mouth it is light, the fruit flavour is acidulous, but also sapid. In the end, the almond notes come out.

Scopri gli approfondimenti sul sito www.vinoparlante.it

A TAVOLA

ABBINAMENTI La sua freschezza ben si adatta ai piatti a base di pesce o verdure, con qualche possibilità anche sulle carni bianche, soprattutto d'estate; ottimo con i pomodori ripieni.

SERVIZIO Stappate la bottiglia al momento e servire ben fresco a 10° C in calici a tulipano di piccola dimensione.

CONSERVAZIONE È consigliabile consumarlo giovane e pronto, ma se si amano gusti più evoluti sarà possibile conservarlo un paio d'anni in una cantina fresca e buia.

AT THE TABLE

Its freshness pairs very well with fish or vegetable dishes, but it can also take a chance on white meats, especially during the summer. Perfect with stuffed tomatoes.

Uncork the bottle just before serving. The temperature should be 10° C, and it should be really fresh. Serve in small wine glasses.

The wine should be consumed when young, ready, but if you prefer more evolved flavours, it can be kept for a couple of years in a fresh, dark cellar.

IL VITIGNO



Garganega Vitigno tipico e molto diffuso del Veneto occidentale. Varietà base per la Doc **Soave**. Le prime notizie risalgono al 1495.

Trebbiano di Soave Varietà a bacca bianca molto diffusa nelle province di Verona e Brescia. Forti analogie genetiche con il **Verdicchio**, diffuso nelle Marche.

Chardonnay Originario della Borgogna, si è diffuso in varie regioni del mondo e in tutta Italia. Il suo nome deriva da un piccolo paese francese, chiamato appunto **Chardonnay**.

THE GRAPE VARIETY

Garganega This variety is highly characteristic and widely diffused in west Veneto (north-east of Italy). It is the main cultivar in Soave (Doc) wine. The first records date back to 1495.

Trebbiano di Soave It is a very widespread white grape in the areas of Verona (Veneto) and Brescia (Lombardy). Strong genetic analogies with **Verdicchio** variety, very common in Marche (Central Italy).

Chardonnay It comes from Burgundy, it has spread all around the world and all around Italy. Its name comes from a little French town called **Chardonnay**.

IL TERRITORIO

Le uve per questo vino provengono dalla **Tenuta Le Barche** dell'azienda Marcato. I vigneti si trovano nell'area storica (**Classico**) di produzione del **Soave** e più precisamente nel cru **Monte Tenda**. I terreni sono calcarei a roccia bianca, ad un'altezza che varia dai 200 ai 350 metri s.l.m., con esposizione prevalente a Sud.



THE TERRITORY

The grapes for this wine are grown in Tenuta Le Barche (Le Barche Estate) of Marcato farm. The vineyards are in the historical area (Classico) of Soave production, they are precisely in cru Monte Tenda. The soils are calcareous with white rocks, between 200 and 350 m above sea level and predominantly exposed to South.



IL PROGETTO

il vino italiano si racconta

VINO PARLANTE® è un marchio che identifica una selezione di **vini di qualità** realizzati da produttori scelti per la **volontà di raccontarsi** ai consumatori, per l'impegno nella **valorizzazione del territorio** e per il **corretto rapporto qualità prezzo**.

TALKING WINE® - The Italian wine talks to you
VINO PARLANTE® is a brand that identifies a selection of quality wines by producers chosen for the wish to tell their own story, for their care in enhancing their region and for the right price quality ratio.

a cura di
a project by



in collaborazione con



Cooperativa di ricerca vitivinicola convenzionata con il Dipartimento di Produzione Vegetale dell'Università degli Studi di Milano.



www.vinoparlante.it



STRAPPA QUI
TEAR OFF

vino
parlante



Soave

Denominazione di Origine Controllata
Classico
2008

Le Barche

Vino prodotto e imbottigliato dalla
AZIENDA MARCATO
Roncà - Italia

Tel. 0457460070 Fax 0457461003
www.marcatovini.it marcato@marcatovini.it

Prodotto in Italia

CONTIENE SOLFITI / ENTHÄLT SULFITE / CONTAINS SULPHITES
CONTIENT SULFITES / CONTIENE SULFITOS

0,75l e

13%vol

L'ANNATA

L'annata 2008 è stata caratterizzata da piogge primaverili che hanno allungato il ciclo vegetativo della vite. L'inizio dell'estate è stato fresco, a cui è seguito un periodo caldo ma con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte, che hanno favorito le caratteristiche aromatiche delle uve e l'acidità dei vini.

THE YEAR

The Spring 2008 was a rainy season, which led to a prolongation of the vegetative cycle of the vine. The beginning of the Summer was cool while the second part of the season was warm but with a great temperature range between day and night, which favoured the aromatic compounds and the right acidity of the wine.



LA VINIFICAZIONE

UVE

80% Garganega / 15% Trebbiano di Soave / 5% Chardonnay

MACERAZIONE Vendemmia manuale e vinificazione separata delle tre varietà. Le uve fanno una breve macerazione a freddo e a contatto con le bucce, per estrarre le sostanze aromatiche.

FERMENTAZIONE Dopo la pressatura, il mosto viene chiarificato dalle fecce più grossolane. La fermentazione avviene in acciaio alla temperatura controllata di 14-16°C.

AFFINAMENTO Avviene in acciaio a contatto delle fecce più fini che danno volume e compostità al vino.

VINIFICATION

80% Garganega / 15% Trebbiano di Soave / 5% Chardonnay

Harvest is manual and three different varieties are vinified separately. The cool grapes undergo a short cool maceration on the skins to extract the aromatic compounds.

After pressing, the free must is clarified by natural settling to eliminate gross lees. Fermentation takes place in stainless steel tanks at the controlled temperature of 14-16°C.

The wine is aged in contact with his fine lees to improve the wine structure.

IL PRODUTTORE

L'azienda **Marcato** è situata a Roncà, in provincia di Verona, e annovera una superficie a vigneto di oltre 50 ettari di proprietà, ai quali si aggiungono ulteriori 25 ettari di vigneti appartenenti a coltivatori



locali selezionati che lavorano per l'azienda. Il territorio è quello compreso fra Verona e Vicenza, dalla Vallata dell'Alpone ai Colli Berici. Affondano in due secoli di storia le radici dell'azienda, fondata sul finire del 1800 da Francesco Marcato, che acquistò i primi 5 campi veronesi a Roncà. La sua grande passione per la vigna e per il buon vino fu poi proseguita dal figlio Giuseppe che, negli anni quaranta, iniziò a produrre e vinificare. Da allora, l'azienda si è progressivamente ampliata, giungendo a raccogliere circa 6.000 quintali d'uva per dare origine ai prodotti Doc delle zone Soave Colli Scaligeri, Soave Classico, Monti Lessini Durello e



Colli Berici, per una produzione complessiva che si attesta sui 4.000 ettolitri di vino. Di pari passo è cresciuto anche il suo prestigio, anche

Guarda l'intervista al Produttore su www.vinoparlante.it

grazie all'impegno profuso nella valorizzazione del Durello, vitigno dal quale l'azienda produce uno spumante metodo classico di assoluto riferimento nella sua categoria.

THE PRODUCER

The Marcato estate in Ronca is situated amidst the Soave and Berici hills in the province of Verona, North East Italy. The property consists of 50 hectares, while a further 25 hectares are rented from a handful of selected growers.



The grape growing and wine making history of the Marcato Family dates back almost 200 years when at the end of the 18th century Francesco Marcato buys some 5 hectares of vines in Ronca. The passion for the grape was first passed on to his son, Giuseppe, who vinified the first Marcato wine, and since then has been handed over from one generation to the next, until the estate reached its present size. The estate produces wines under the Soave Colli Scaligeri, Soave Classico, Lessini Durello and Colli Berici DOC, with a total production of 90.000 cases. With the quality of its range of wines so too grew the prestige of the estate to find its pinnacle in a sparkling wine made from the Durello grape using the laborious process of bottle fermentation according to the "methode champenoise". Watch the interview with the producer on www.vinoparlante.it

