

MARCELLO COLFONDO

Marcello colfondo nasce in seguito a un'annata agricola terribile. Siamo nel 2014, anno in cui l'estate da noi non arriverà mai. Le temperature estive raggiungeranno raramente i 27° centigradi e le precipitazioni saranno ricorrenti e cospicue. L'uva gonfia di acqua ma privata di sole faticherà terribilmente a maturare, ingrosserà i suoi chicchi nell'umido dilatandone la buccia e rendendola debole di fronte a funghi e malattie varie. Per non farsi mancare nulla farà la sua apparizione un esserino o meglio un esseraccio chiamato drosophila suzuki. Un moscerino che in questo clima si riproduce in continuazione, colonizzando qualunque frutto disponibile. Di fronte a troppa uva marcia e uva che non maturava l'unica possibilità ai nostri occhi era togliere enormi quantità di grappoli dalla vigna, selezionando il buono dallo sciupato ma anche cercando di alleggerire la carica delle piante, aspettando un'estate che purtroppo non sarebbe arrivata. A forza di prelevare uva per buttarla via abbiamo guardato dentro le nostre tasche degli anni a venire e abbiamo preso una decisione. Facciamo una vinificazione in bianco di Sangiovese, vino acido, vino leggero, sia quel che sia, proveremo a rifermentarlo in bottiglia con del nuovo mosto, facendone un vino frizzante sui lieviti. Qualcuno penserà che cavalchiamo l'onda dei rifermentati, noi sappiamo che abbiamo avuto una certa fortuna ma anche un certo intuito a trasformare un'annata deprimente in una particolarità. La verità si trova nel nome: Marcello non sono io, non è mio figlio e neanche un ricordo del grande Mastroianni. In un'annata di uva marcia nasce Marcello.

MARCELLO COLFONDO 2016

- alcol volume %vol 10.35
- acidità totale g/l 5.03
- acidità volatile g/l 0.42
- so2 totale mg/l 14
- so2 libera (all'imbottigliamento) mg/l 2
- pH 3.30

