

2022 Grand Clochard Marche bianco IGT BIO

La Calcinara | Marken

Die Trauben für den 2022 Grand Clochard wachsen in den Weinbergen von La Calcinara, im Herzen des Monte Conero, auf 200 Metern Höhe. Die 24 Jahre alten Reben wurzeln in einem einzigartigen Boden aus Sandstein, Sand, Gips und Meeresversteinerungen – ein Terroir, das dem Grand Clochard seine unverwechselbare Mineralität und Frische verleiht. Der Grand Clochard ist eine Cuvée aus 80% Chardonnay und 20% Verdicchio, von Hand gelesen und mit größter Sorgfalt vinifiziert. Der Chardonnay wird in den kühlssten Stunden des Augustmorgens geerntet und vergärt anschließend spontan mit indigenen Hefen in offenen Holzbottichen – mit zehn Tagen Schalenkontakt, der dem Grand Clochard seine Tiefe und Textur gibt. Der Verdicchio wird als ganzes Traubencluster schonend gepresst. Beide Gärungen verlaufen vollkommen natürlich und ohne Eingriffe.

Der finale Verschnitt reift rund 12 Monate in Amphoren und Barrique und gewinnt dabei Struktur und Komplexität, ohne seine mineralische Seele zu verlieren.

Im Glas zeigt sich der 2022 Grand Clochard in leuchtendem Goldgelb mit orangefarbenen Reflexen. Die Nase verführt mit jodig-komplexen Aromen, Honig und frischen Kräutern. Am Gaumen ist er saftig, vollmundig und lang – mit einer feinen Tanninstruktur, die ihn von gewöhnlichen Weißweinen unterscheidet. Der Grand Clochard ist kein Wein für jeden Tag – er ist ein Wein für besondere Momente.



Sensorik

Farbe	goldgelb
Duft	Honig, Kräuter
Geschmack	komplexe Struktur, angenehme Bitterstoffe, saftige Struktur

Wissenswertes

Ausbau	Barrique, Amphore
Trinkreife	2026-2032
Trinktemperatur	8-12°C

Speiseempfehlung

kräftiger Weichkäse, Blauschimmelkäse, Käsesauce

Produzent

La Calcinara wurde 2007 von den Geschwistern Eleonora und Paolo Berluti gegründet. Beide sind studierte Önologen und begannen mit ihrem Weingut La Calcinara aus einem Grund. Leidenschaft für Wein und die autochthonen Trauben der Marken. Heute bauen die beiden auf 12 Hektar Rebfläche

Montepulciano, Verdicchio und Chardonnay an. Ihr Ziel ist es, vor allem den Montepulciano zu maximalen Ausdruck zu bringen.

Durch ihre Erfahrungen im Ausland - in Neuseeland, Chile und Bordeaux - und ihr Engagement füllen Eleonora und Paolo mittlerweile 42 000 Flaschen im Jahr ab. Die

ganze Familie ist bei La Calcinara mit eingebunden und jeder nimmt an dem gesamten Produktionszyklus teil, vom Beschneiden der Reben zur Traubenlese in kleinen Kisten, über den Ausbau in Eichenfässern bis zu der Vermarktung des Weines. Zwei verrückte Pioniere, die aussagekräftige, sehr komplexe und faszinierende Weine machen.

Gründungsjahr	2007
Anzahl der Mitarbeiter	2 Inhaber und 2 Angestellte
Rebfläche	12 Hektar
Anzahl produzierter Flaschen	42 000
Rebsortenspiegel	Montepulciano (65%), Verdicchio (25%), Chardonnay (5%), Sangiovese

Az. Agr. La Calcinara di Paolo Berluti & C. S.S. | Via Calcinara 102/A | IT 60131 Candia