

Wine Club



L'estate secondo

Marina Danieli

Estate 2019

IL CAMBIAMENTO CLIMATICO

Le continue piogge e le temperature basse, atipiche per questa stagione, hanno indotto la vite ad un **comportamento anomalo** sulle infiorescenze. Solitamente, in questo periodo dell'anno, i fiori della vite si ingrossano e si sviluppano fino ad una completa fioritura che, successivamente, produrrà il grappolo. A causa di questo clima, il freddo sta bloccando la produzione floreale incentivando così la produzione di viticci. Questo fenomeno provocherà una scarsa produzione, nonostante tutti i buoni presupposti.

Il clima rigido andrà ad intaccare anche la produzione del prossimo anno in quanto, grazie alla memoria storica della pianta, la produzione di infiorescenze sarà minore rispetto a quest'anno poiché la vite si sarà 'abituata' a questo clima e non riterrà necessario produrre un grosso quantitativo di fiori destinati a trasformarsi in viticcio.



IN CANTINA

Per quanto riguarda i lavori in cantina stiamo proseguendo con la ristrutturazione, ed in questo preciso momento ci stiamo occupando di terminare la verniciatura delle pareti interne con le **pitture naturali**.

Siamo in trepida attesa di uno dei nostri nuovi acquisti, un **torchio verticale** come di quelli che si usavano una volta, macchinario che ci sarà molto utile per vinificare separatamente partite di uve sempre più piccole derivanti da micro parcelle delle nostre vigne. Così facendo continuiamo con il progetto aziendale di zonazione che ci permetterà di studiare e valutare ogni singola parcella delle nostre vigne, individuandone le caratteristiche peculiari e uniche quali il microclima, l'esposizione, i cloni varietali ed il terreno.



In questa selezione avrai l'opportunità di assaggiare, in grande anteprima, il nostro Sauvignon 2018, un vino che vinifichiamo in piccolissima quantità, 660 bottiglie, solamente per i clienti del nostro Agriturismo Scacciapensieri.

Data l'esclusività del prodotto abbiamo voluto renderlo ancora più unico puntando, ancora una volta, sull'**ecosostenibilità** eliminando la capsula (a molti sembrerà strano ed inusuale, ma non tutti sanno che la capsula ha per il 90% un ruolo estetico e che per sua costituzione è un prodotto non riciclabile in alcun modo). Questo esperimento ci serve per capire anche che cosa ne pensano i nostri clienti.

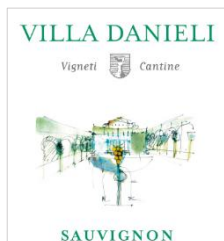
E tu, che cosa ne pensi? Ci farebbe molto piacere se ci dessi la tua opinione al riguardo!

Approfittiamo per invitarti all'evento di quest'anno
'Le vigne in festa 2019' che si terrà mercoledì 10 luglio 2019 nel nostro vigneto Le Clama a Buttrio.

Per info e prenotazioni non esitare a contattarci!

LA SELEZIONE

Con questa selezione, ed i relativi abbinamenti, vogliamo darti un vero e proprio assaggio d'estate. I vini che ti proponiamo sono giovani e freschi, perfetti per essere degustati durante le calde giornate che speriamo arrivino quanto prima!



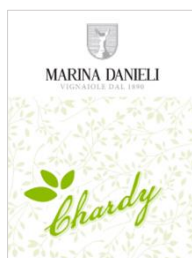
SAUVIGNON IGT VENEZIA GIULIA 2018

Il Sauvignon ha un aroma intenso e un forte impatto olfattivo e gustativo. E' un vino fresco e fruttato, dagli inconfondibili profumi di peperone giallo e foglie di pomodoro. Il colore è giallo paglierino, dai riflessi verdi. In bocca è fresco e armonico, con una bella persistenza.

GLI ABBINAMENTI CHE TI SUGGERIAMO:

CULINARIO: Filetto di salmone con asparagi e funghi.

MUSICALE: 'Shallow' di Lady Gaga & Bradley Cooper



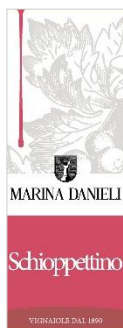
CHARDONNAY DOC FRIULI COLLI ORIENTALI 2016

Lo Chardonnay ha generalmente un colore giallo paglierino e un profumo di frutta matura. Questo vino fermenta in acciaio, ma l'affinamento avviene in botti di rovere francese le cui note si riescono percepire bene al naso.

GLI ABBINAMENTI CHE TI SUGGERIAMO:

CULINARIO: Tartare di ombrina, condita con un mix di frutto della passione, olio, lime e pepe.

MUSICALE: 'Giant (with Rag'n'Bone Man)' di Calvin Harris.



SCHIOPPETTINO DOC FRIULI COLLI ORIENTALI 2017

Il nostro Schioppettino, anche detto Ribolla Nera, è uno dei primi rossi dell'annata 2017 ad essere andato in bottiglia. Ha un colore rosso rubino intenso e al naso si percepiscono molto bene le note speziate. Presenta un tannino molto fine e setoso, decisamente equilibrato. E' un vino da tutto pasto e, pensa, c'è anche chi lo abbinava alla pizza!

GLI ABBINAMENTI CHE TI SUGGERIAMO:

CULINARIO: Bruschetta con mousse di mascarpone e carciofi.

MUSICALE: 'If I Can't Have You' di Shawn Mendes

marinadanieli.club

Tel. 0432 674421