

SILENTE DELLE MARNE

MONFERRATO BIANCO D.O.C.

Silente delle Marne è un vino che ha tante storie da raccontare. Quella dei suoli del vigneto della Maddalena, costituito appunto da marne, rocce sedimentarie con strati di calcare superficiali e argille in profondità, senza depositi alluvionali, abbastanza diffuse nell'astigiano. La presenza di fossili e di altri residui di microorganismi testimonia come un tempo qua ci fosse il mare. Un'altra storia legata al **Silente** è quella del vitigno Chardonnay, che nel terreno marnoso ha un suo habitat naturale e forse proprio per questo la sua presenza in Monferrato non è di recente importazione, come si crede, ma risale a secoli fa ed è documentata già dall'inizio del 1800...

Questo è l'incipit di **Silente delle Marne**, con una zonazione metodica e razionale di ogni singola parcella, quasi zolla per zolla, del vigneto della Maddalena per scoprire l'anima geologica più segreta, in modo che ogni pianta di Chardonnay fosse scelta del clone più idoneo a quel pezzo di suolo. In un territorio noto per lo più per vini da uve da bacca rossa, la sfida era porre le basi per portare in cantina uve capaci di dare un grande vino bianco, degno di gareggiare con i vertici soprattutto borgognoni della tipologia. Longevo e appagante, a tiratura limitata, ha l'ambizione di rappresentare l'essenza del terroir, un vero atto d'amore del vignaiolo per il suo vigneto ritrovato.



SCHEMA TECNICA

DENOMINAZIONE: Monferrato Bianco D.O.C.

UVAGGIO: Chardonnay

UBICAZIONE VIGNETO: 300 metri s.l.m. con esposizione Sud-Ovest

DENSITÀ PER ETTARO: da 4.500 a 5.000 ceppi/ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: Effettuata a mano, a partire dalla prima settimana di settembre

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 20°C circa, il 100% fermenta in barriques di rovere francese da 225 litri

AFFINAMENTO: Circa 9 mesi in barriques (225 litri) sulle fecce di fermentazione con periodici batonnage

PRIMA ANNATA SUL MERCATO: 2013

ENOLOGO: Mario Ronco