



ACQUISTATO IL .....

"Salmairano" Verdicchio Castelli di Jesi Riserva Classico 2010

## Un Verdicchio che non teme il passare degli anni



*Svinando*

Un vino bianco dotato di grande personalità. Una di quelle bottiglie per possiamo tranquillamente dimenticare in cantina per un lungo tempo senza correre il rischio di ritrovarla rovinata. Salmairano, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico e Riserva, è un bianco importante che nasce da una lavorazione accorta. Vinificazione in acciaio seguita da una sosta sulle sue fecce fini per 12 mesi. Quindi l'affinamento che avviene per un 20% in barrique per non meno di 12 mesi, seguiti da altri 6 mesi in bottiglia. Il risultato è un vino caratterizzato da un bel colore giallo paglierino lucente con riflessi dorati. Al naso si distingue per i profumi di ginestra, sambuco, le note marine e minerali, oltre a un sottile ricordo di vaniglia. Un vino, come accennato, che non teme di invecchiare ma che, al contrario, con il passare dei mesi ha la capacità di evolvere e diventare se possibile ancora più affascinante.

Marotti Campi è un'Azienda familiare al 100%. Partiamo da questo che è un fatto. L'origine si perde nel tempo. Quello che è certo è che nella metà dell'800 la famiglia Marotti acquistò la proprietà nella contrada Sant'Amico di Morro d'Alba e vi edificò la villa come centro dell'Azienda mezzadriile. Da allora poco è cambiato. La famiglia è sempre la stessa e anche in cantina e in campagna molti dei collaboratori sono gli eredi dei primi lavoranti. Non c'è garanzia di continuità migliore. 120 ettari di proprietà, di cui circa 53 vitati, con profili collinari e un'altezza media di circa 180 metri sul livello del mare. Lacrima e Verdicchio, con impianti dai 35 ai 10 anni, sono i vitigni più coltivati. Poi una piccola parte di Montepulciano, Petit Verdot e Cabernet Sauvignon che vengono utilizzati per la produzione di vini non DOC. La cantina, decisamente moderna, è stata costruita nel 1999. E' una struttura funzionale e autosufficiente anche dal punto di vista energetico, grazie ai pannelli solari installati sul tetto nel 2010. Il rispetto per la natura e per l'ambiente sono al centro dei valori dell'azienda e della famiglia.

### La Vigna

<b>Terreno</b>	Misto tendente all'argilloso
<b>Esposizione</b>	Nord - Ovest, 180m s.l.m.
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità imp.</b>	2.300 ceppi per ettaro

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino bianco fermo
<b>Provenienza</b>	Marche
<b>Uve</b>	Verdicchio 100%
<b>Gradazione</b>	14% vol
<b>Temp. Servizio</b>	14°
<b>Quando Berlo</b>	Entro 10 anni da oggi
<b>Abbinamento</b>	Bocca di grande struttura, con spalla acida a sostegno dei richiami fruttati, sapido e minerale, di grande equilibrio e lungo nel finale
<b>Vinificazione</b>	Vinificato in acciaio, permanenza sulle fecce fini per 12 mesi, 20% affinamento in barrique 12 mesi, 6 mesi in bottiglia
<b>Sensazioni</b>	Di colore giallo paglierino lucente con riflessi dorati. Profumi di ginestra, sambuco, note marine e minerali, un tocco di vaniglia, capaci di grandi evoluzioni in invecchiamento. Bocca di grande struttura, con spalla acida a sostegno dei richiami fruttati, sapido e minerale, di grande equilibrio e lungo nel finale

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese