ACQUISTATO IL .....

Marche IGT Rosato 2021 2021



La versatilità della Lacrima

Da uve Lacrima in purezza, questo Marche IGT Rosato proposto da Marotti Campi è un vino estremamente versatile. Servito fresco, può tranquillamente essere proposto come aperitivo, specie se accompagnato da formaggi freschi e salumi del territorio. In tavola, invece, sa tenere testa a piatti di diversa natura. Un bel pollo alla diavola, per esempio, ma anche una insalata mista con tutte le verdure dell'orto. Volendo, poi, può anche essere affiancato a un menù a base di pesce, sia crudi che cotti. Come un sushi, per esempio, o con una frittura di paranza. Le soddisfazioni non mancano di certo. Il segreto del suo colore piacevolmente scarico, provenzale, deriva dalla particolare tecnica di lavorazione in cantina. Qui le uve di Lacrima vengono pressate e avviate a una brevissima macerazione, giusto il tempo di cedere quel minimo di colore e di aromi. Per il resto la vinificazione prosegue in acciaio, a cui segue un affinamento di poco più di due mesi in in bottiglia. Ne deriva in vino fresco e fruttato, con una bella morbidezza di base, bilanciata dall'acidità naturale. Decisamente un rosato di grande bevibilità.

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 mezzadrile. 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

Terreno	Misto prevalenza argilla
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Marche
Uve	Lacrima 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Vendemmia a mano in cassetta, Brevissima macerazione e fermentazione in vasche di acciaio a 18°C
Sensazioni	Caratteristici profumi di rosa, violette, ribes e fragoline di bosco. All'assaggio fresco e fruttato, con una morbidezza bilanciata dall'acidità. Di grande bevibilità

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

customer.service@svinando.com · 011-19467821