



Emilia Romagna

A14

Pesaro

Carpegna

Fano

Urbino

Senigallia

Toscana

Urbania

Ancona

Mar Adriatico

Loreto

Fabriano

Macerata

Civitanova Marche

Matelica

Fermo

Umbria

Pedaso

S. Benedetto del Tronto

Ascoli Piceno

Lazio

Abruzzo

Marche

Il paesaggio marchigiano, compreso nella fascia tra l'Appennino e il mare, è estremamente suggestivo poiché la catena montuosa che degrada verso il litorale adriatico risalta fantastici scorci panoramici delle colline, solcate da verdi vallate naturali. Ed è proprio tra questi territori, particolarmente vocati alla coltivazione della vite, che le condizioni pedoclimatiche unite alle moderne tecnologie di vinificazione consentono la produzione di vini la cui qualità, in molti casi, è elevata all'eccellenza.

Attualmente nelle Marche sono censite oltre 200 varietà di vitigni, tuttavia il Sangiovese, il Montepulciano, il Verdicchio e il Trebbiano prevalgono nettamente su tutti.



Cantine Mariotti

Apiro (Macerata)

L'azienda nasce ad Apiro, piccolo borgo medievale in provincia di Macerata, che si erge su una collina in prossimità del Monte San Vicino. Il territorio circostante all'azienda è caratterizzato dalla presenza di una selvaggia macchia mediterranea, le colline sono punteggiate di olivi secolari e da qualche casa di campagna. L'azienda nasce dalle ceneri dell'antica cantina "Antonio Canestrari", viticoltore eroico degli anni '90, di cui sono stati ereditati i vigneti di Verdicchio e la cantina. Il vignaiuolo tuttofare Sebastiano Mariotti, con il supporto della moglie Michela e le costanti cure dall'enologo Giancarlo Soverchia, è riuscito a dar vita a prodotti di alta qualità. I loro verdicchi e vini rossi attraversano infatti un attento processo di selezione delle uve e, un accurato utilizzo della bioprotezione in cantina, permette di ottenere dei vini di straordinario pregio.



Nanni

100% verdicchio

Verdicchio dei castelli di Jesi classico DOC

Il verdicchio che compone queste produzioni è caratterizzato dall'utilizzo di vecchi cloni. Le uve vengono pressate, i mosti vengono sfacciati a freddo e fermentati in botti di cemento a temperatura controllata. Di colore giallo intenso dai riflessi brillanti. Al naso è fresco ma intenso, con spiccate note floreali di frutta bianca.



L'Apiro

100% verdicchio

Verdicchio dei castelli di Jesi classico DOC

È il vino dedicato al borgo dove si produce questo vino. Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino per mantenere le note caratteristiche dei vecchi cloni di Verdicchio. Di colore giallo paglierino, al naso è pulito, austero, con note floreali tipiche del vitigno: biancospino, frutta a polpa bianca e aromi legati alle piante selvatiche che convivono nel vigneto, minerali, tipicamente ammandorlati nel finale.



Cuve M

100% verdicchio

Verdicchio dei castelli di Jesi classico superiore DOC

È la botte estrema, sia per altitudine che per tipologia di terreno "il Sasso". Raccolta tardiva del vigneto più "alto" dell'azienda, nelle vicinanze del Monte San Vicino (1400 slm). La naturale escursione termica giorno/notte e le raccolte di fine Settembre permettono di ottenere delle uve uniche, che devono essere solo accompagnate in cantina, senza fretta, per farci dono di qualcosa di speciale. Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il naso è floreale di frutti bianchi, biancospino ed erbe aromatiche del vigneto, con impronta minerale e leggero amarognolo nel finale della bocca.



Pinot Nero

100% pinot nero

Marche IGT Pinot Nero

Riprova che il territorio può regalare delle sorprese. Un piccolo Cru della Côte d'Or in Apiro. Le sensazioni di fragola e viola invadono il calice alla degustazione. Fermentato in acciaio e affinato in botte di cemento.





Polenta

Poggio (Ancona)

Portonovo sul Conero è una falesia di sabbie e calcare che si bagna sul mare. Tra questi terreni magri, le terre bianche del Conero, e queste sensazioni iodate, soggiacciono i vigneti dell'azienda in località Poggio sopra Portonovo. Gli impianti di vigneto sono stati fatti nel 2002 con attenzione, senza fretta, salvando le gemme, quelle più promettenti, dai vecchi vigneti dei contadini della zona, cercando quel Montepulciano ricco, pieno, mai banale che ricordasse l'irruenza delle onde che si infrangono sulla battigia e l'eleganza discreta di un campo di lavanda in fiore. L'azienda è cucita sul vigneto, piccola ma con tutta la tecnologia utile a fare dei grandi vini.



Vespuccio

**100% montepulciano
Rosso Conero DOC**

Le uve di Montepulciano vengono raccolte a mano in piccole cassette da metà a fine ottobre. Le raccolte sono svolte solo nelle prime ore della mattina per preservare gli aromi e limitare le ossidazioni. Fermenta e affina in acciaio per preservare la serbevolezza del frutto e si attende almeno 6 mesi prima della messa in bottiglie. Il tannino disegna una degustazione armonica e setosa.



Poy

**100% montepulciano
Conero DOCG**

Le uve di questo vino arrivano solo dalla vigna più alta, quella che riesce a scorgere il mare. La raccolta, effettuata in cassette, viene lavorata in tini di acciaio inox e lasciata in macerazione per almeno 21 giorni. In seguito, il vino affina in barrique, 30 % nuove, per 18 mesi. Il risultato è un naso fruttato intenso, ricco di piccoli frutti rossi e neri, che si arricchisce di sensazioni di tostato e di vaniglia. In bocca i tannini sono vellutati e avvolgenti con un finale armonioso.



Gianco

**100% montepulciano
Conero DOCG**

È un vino dedicato ai due Giancarlo, Giancarlo Polenta, proprietario della cantina, e Giancarlo Soverchia, l'enologo che ha dato impulso al progetto. In questo vino le uve sono le stesse del Poy, ma durante la svinatura si sceglie di salvare una parte del vino speciale, che viene mandato subito nelle barriques nuove. Questo vino di garage, di serie limitata, è la frazione di vino più ricco di lies, che affinando 18 mesi nel rovere, ne guadagna un apporto sucrée completamente diverso.



La Montata

S. Angelo in Vado (PU)

Nella zona di Sant'Angelo in Vado, ricca di storia e di cultura dimenticata, già nel 400 si parlava di questi vini passiti nelle tavole degli illustri Papi. Questi erano innamorati dei luoghi e delle note di affumicatura che la storica tecnica racconta. Nei primi anni 2000, un incontro ha spinto Antonio Baffioni e Giancarlo Soverchia nel ricercare quello che ormai era perduto. Un equilibrio sottile che incontra il sapere antico e l'enologia moderna. Da qui nascono questi vini generati dalla ricerca e dall'amore del territorio. L'azienda si adopera a realizzare vini passiti con questo metodo tradizionale e muffati; inoltre è divenuta cultrice di vitigni "minori" marchigiani, ma con grandi potenziali come l'incrocio bruni 54. I vigneti, disposti da 400 ai 500 m s.l.m., nell'alta collina del Montefeltro, a confine tra Toscana e Romagna, risentono del clima fresco e semi continentale, che donano maturazioni lente ed escursioni notturne importanti.



Bruni 54

100% incrocio bruni 54

L'incrocio bruni 54 nasce nel solco dei vini marchigiani, da parentela illustre come Sauvignon e Verdicchio, dove la freschezza e la piacevolezza la fanno da padrone. Dalle uve al mosto vi è una cura particolare privilegiando i microorganismi utili e limitando gli introiti di solforosa. L'affinamento dura 5 mesi in serbatoio in acciaio con movimentazione delle fecce fini, che esaltano il carattere sapido del vitigno.



Estasi

Marche passito IGT bianco

Il clima ed il territorio di S. Angelo in Vado con le vigne a 500 mt di altitudine esaltano l'estrazione aromatica dai vitigni che compongono questo passito: sauvignon, moscato e petit grain. Le uve vengono raccolte sovrature e deposte in cassette da 2/3 chili ad un solo strato per circa 2 mesi. La pressatura intera dopo selezione dei grappoli è fatta in due fasi per circa 10 ore. Un doppio passaggio su freddo per la decantazione e la messa in fermentazione a bassa temperatura con lieviti selezionati, il travaso e la maturazione per 24/36 mesi su serbatoio. Segue la decantazione a freddo e la messa in bottiglia. Passito che lascia stupiti per profumo, gusto e persistenza. Il passaggio in cassettoni nella sala di appassimento gli conferisce quella cremosità che non si dimentica facilmente.



Santo

Marche passito IGT bianco

Le uve di Trebbiano, Sauvignon e Moscato vengono appese in un fruttajo con un camino, che viene acceso regolarmente per ridurre l'umidità ambientale e conferirgli alcune note caratteristiche. Il mosto fermenta in acciaio e il vino affina in barriques e demi barriques sciolte per almeno 36 mesi. Di colore giallo dorato, il vino esprime note di miele, fico, pasticceria secca con una leggera sensazione di affumicato nel retronasale.



Taddeo

Marche passito IGT bianco

Le uve sono solo quelle di trebbiano, che derivano dalle gemme di una selezione massale eseguita a Sant'Angelo in Vado per costituire il primo vigneto. Durante l'appassimento queste uve sono quelle più vicine al camino e dove le caratteristiche sono maggiormente espresse. La vinificazione viene fatta in acciaio, in barriques e demi-barriques da 36 a 120 mesi secondo le annate. Di colore ambra, il vino esprime aromi intensi di fichi, noce tostata e affumicato.