

Emilia Romagna

A14

Pesaro

Fano

Carpegna

Urbino

Senigallia

Toscana

Urbania

Mar Adriatico

Ancona

Loreto

Fabriano

Macerata

Civitanova Marche

Matelica

Fermo

Pedaso

Umbria

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 Apero (Macerata)

L'azienda nasce ad Apero, 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 tutofare 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 Verdicchio dei castelli di Jesi classico DOC

100% verdicchio

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'Apero Verdicchio dei castelli di Jesi classico DOC

100% verdicchio

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 Verdicchio dei castelli di Jesi classico superiore DOC

100% verdicchio

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 Marche IGT Pinot Nero

100% pinot nero

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



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 sovra-mature 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 cassette 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 scolme 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.