ACQUISTATO IL .....

"Rubico" Lacrima di Morro d'Alba DOC 2022 2022

Fresco e fruttato, asciutto e vellutato

Rubico è una Lacrima di Morro d'Alba DOC. La propone Marotti Campi che del territorio è uno dei protagonisti assoluti. Uve vendemmiate a mano, in settembre, e riposte in cassette per salvaguardarne la salubrità in attesa di giungere in cantina. Poi la vinificazione, in acciaio, con una parte dei grappoli lavorati interi, senza la classica fase di diraspatura, e con la tecnica della macerazione carbonica. Questo permette di ottenere un vino molto fresco e fruttato, che viene poi aggiunto alla parte rimanente della massa che invece subisce una normale vinificazione in contatto con le bucce. Poi, dopo la svinatura, seguono 3 mesi di affinamento in vasche di acciaio e ulteriori 3 mesi in bottiglia. Di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, questa Lacrima presenta caratteristici profumi di fiori, come la rosa e la violetta. Poi erbe officinali, come il mirto, e la speziatura della cannella. In bocca, invece, è fresco e fruttato, asciutto e vellutato. Con note balsamiche, medio corpo, buona freschezza e una piacevole tannicità.

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	Rosso Fermo Secco DOC
Provenienza	Marche
Uve	Lacrima 100%
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Raccolta a mano in cassetta, vinificazione in acciaio, 10% fermentazione dei grappoli interi con macerazione carbonica, 90% fermentazione classica sulle bocce
Sensazioni	Caratteristici profumi di rosa, violetta, mirto e cannella. All'assaggio fresco e fruttato, asciutto e vellutato con note balsamiche, di medio corpo e buona acidità, piacevolmente tannico.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821