

MAROTTI CAMPI



ALBIANO

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO DOC



SCHEDA TECNICA

Denominazione: Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico DOC

Zona di produzione: Morro d'Alba (AN) - ITALY

Uve: Verdicchio

Tipologia di terreno: Misto tendente all'argilloso

Esposizione: Nord/Est-Nord/Ovest; **Altitudine:** 180 mt. s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 2.300 ceppi/ha

Vendemmia: Primi di Settembre, a mano in cassette

Vinificazione: Pressatura soffice, fermentazione in iper-riduzione in vasche d'acciaio a 15°C

Affinamento: 5 mesi in vasche d'acciaio e 3 in bottiglia.

SCHEDA ANALITICA

Alcol: 13% vol.; **Acidità totale:** 6,5; **Ph:** 3,30; **Zuccheri:** 0,4 g/l

NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore giallo paglierino lucente con riflessi verdognoli.

Profumi di fiori gialli, pesca, mela verde e gelsomino, con diffusa mineralità.

Asciutto, sapido, fresco, fruttato di grande bevibilità.

Servire a 14°C circa come aperitivo, primi piatti di pasta o riso, frutti di mare, pesce, insalate verdi.

MAROTTI CAMPI



LUZANO

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO DOC SUPERIORE



SCHEDA TECNICA

Denominazione: Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico DOC Superiore

Zona di produzione: Morro d'Alba (AN) - ITALY

Uve: Verdicchio

Tipologia di terreno: Misto tendente all'argilloso

Esposizione: Nord/Est-Nord/Ovest; **Altitudine:** 180 mt. s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 2.300 ceppi/ha

Vendemmia: Metà Settembre, a mano in cassette

Vinificazione: Pressatura soffice, fermentazione in vasche d'acciaio a 15°C, permanenza sulle fecce nobili per 5 mesi.

Affinamento: 6 mesi in vasche d'acciaio e 3 in bottiglia.

SCHEDA ANALITICA

Alcol: 13,5% vol.; **Acidità totale:** 6; **Ph:** 3,30; **Zuccheri:** 2 g/l

NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumi di acacia, ginestra, fiori di campo e camomilla con tipiche note di mandorla amara.

Asciutto, sapido, minerale, con note fruttate di mela verde e finale piacevolmente mandorlato.

Servire a 14°C circa come aperitivo, primi piatti di pasta o riso, pesce, carni bianche.

MAROTTI CAMPI



SALMARIANO

CASTELLI DI JESI VERDICCHIO CLASSICO RISERVA DOCG



SCHEDA TECNICA

Denominazione: Castelli di Jesi Verdicchio Classico Riserva DOCG

Zona di produzione: Morro d'Alba (AN) - ITALY

Uve: Verdicchio

Tipologia di terreno: Misto tendente all'argilloso

Esposizione: Nord/Ovest; **Altitudine:** 180 mt. s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 2.300 ceppi/ha

Vendemmia: Tardiva a Metà Ottobre, a mano in cassette

Vinificazione: Pressatura soffice, breve permanenza sulle bucce, fermentazione in vasche d'acciaio a 15°C, permanenza sulle fecce nobili fino all'imbottigliamento.

Affinamento: 12 mesi in vasca d'acciaio ed un 20% affinato per lo stesso periodo in piccole botti di rovere francese.

SCHEDA ANALITICA

Alcol: 14% vol.; **Acidità totale:** 6; **Ph:** 3,50; **Zuccheri:** 3 g/l

NOTE ORGANOLETTICHE

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.

Servire a 14°C con primi piatti elaborati, pesce, carni bianche, zuppe.

MAROTTI CAMPI



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO DOC SUPERIORE



SCHEDA TECNICA

Denominazione: Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico DOC Superiore

Zona di produzione: Morro d'Alba (AN) - ITALY

Uve: Verdicchio

Tipologia di terreno: Misto tendente all'argilloso

Esposizione: Nord/Est-Nord/Ovest; **Altitudine:** 180 mt. s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 2.300 ceppi/ha

Vendemmia: Metà Settembre, a mano in cassette selezionando solo grappoli perfettamente sani

Vinificazione: fermentazione sulle bucce in piccole vasche d'acciaio

Affinamento: 6 mesi sulle proprie bucce in vasche d'acciaio,
6 mesi in bottiglia.

SCHEDA ANALITICA

Alcol: 13,5% vol.; **Acidità totale:** 6; **Ph:** 3,40; **Zuccheri:** 0 g/l

NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Al naso sentori mediterranei, cedro e bosso.

In bocca piacevolmente secco e materico con un lungo finale di agrumi antichi.

Meglio berlo tra 14°C ed i 16°C

MAROTTI CAMPI



RUBICO LACRIMA DI MORRO D'ALBA DOC



SCHEDA TECNICA

Denominazione: Lacrima di Morro d'Alba DOC

Zona di produzione: Morro d'Alba (AN) - ITALY

Uve: Lacrima

Tipologia di terreno: Misto tendente all'argilloso

Esposizione: Sud-Sud/Est

Altitudine: 180 mt. s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 3.450 ceppi/ha

Vendemmia: metà Settembre, a mano in cassette

Vinificazione: In acciaio, 10% fermentazione dei grappoli interi con macerazione carbonica, 90% fermentazione classica sulle bocce

Affinamento: 3 mesi in vasche di acciaio e 3 mesi in bottiglia

SCHEDA ANALITICA

Alcol: 13% vol.; **Acidità totale:** 5,00; **Ph:** 3,30; **Zuccheri:** 2 g/l

NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei.

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.

Servire a 18° circa con primi piatti elaborati, arrostiti di carni bianche, salumi, grigliate o zuppe di pesce.

MAROTTI CAMPI



ORGIOLO

LACRIMA DI MORRO D'ALBA DOC SUPERIORE



SCHEDA TECNICA

Denominazione: Lacrima di Morro d'Alba DOC

Zona di produzione: Morro d'Alba (AN) - ITALY

Uve: Lacrima

Tipologia di terreno: Misto tendente all'argilloso

Esposizione: Sud-Sud/Est; **Altitudine:** 180 mt. s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 3.450 ceppi/ha

Vendemmia: Fine Settembre, a mano in cassette

Vinificazione: Pressatura soffice, macerazione a contatto con le bucce per 10-14 giorni, fermentazione in vasche di acciaio a 18°C

Affinamento: 12 mesi in piccole botti di rovere francese di secondo e terzo passaggio, 6 mesi in bottiglia.

SCHEDA ANALITICA

Alcol: 13,5% vol.; **Acidità totale:** 5,00; **Ph:** 3,30; **Zuccheri:** 2 g/l

NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Caratteristici profumi di lavanda, mora, pepe rosa, bacche di ginepro ed un elegante tocco di spezie orientali.

All'assaggio fruttato e speziato, con tannini morbidi e persistente con finale pulito.

Servire a 18° circa con primi piatti elaborati, petto d'anatra, tacchino, carni arrosto di agnello, maiale e coniglio.

MAROTTI CAMPI



DONDERÈ MARCHE IGT ROSSO



SCHEDA TECNICA

Denominazione: Marche IGT Rosso

Zona di produzione: Morro d'Alba (AN) - ITALY

Uve: Petit Verdot 50%, Montepulciano 25%, Cabernet S.25%

Tipologia di terreno: Misto tendente all'argilloso

Esposizione: Sud / Sud-Ovest; **Altitudine:** 180 mt. s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 4.100 ceppi/ha

Vendemmia: Fine Settembre, inizio Ottobre a mano in cassette

Vinificazione: In vinificatori orizzontali per 6 giorni a contatto con le bucce a 20°. La fermentazione finisce in acciaio

Affinamento: 12 mesi in piccole botti di rovere francese, almeno 12 mesi in bottiglia.

SCHEDA ANALITICA

Alcol: 14% vol.; **Acidità totale:** 5,00; **Ph:** 3,30; **Zuccheri:** 1 g/l

NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso rubino intenso.

Profumi di mora e sottobosco, pepe nero, lliquirizia, chiodi di garofano, note balsamiche.

Di struttura al palato, fruttato e speziato, asciutto con tannini morbidi e persistente con un finale pulito.

Servire a 18° circa con carni alla brace, cacciagione, formaggi stagionati.

MAROTTI CAMPI



MARCHE IGT ROSATO



SCHEDA TECNICA

Denominazione: Marche IGT Rosato

Zona di produzione: Morro d'Alba (AN) - ITALY

Uve: Lacrima

Tipologia di terreno: Misto tendente all'argilloso

Esposizione: South-South/East; **Altitudine:** 180 mt. s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 3.450 ceppi/ha

Vendemmia: primi di Settembre, a mano, in cassette

Vinificazione: Breve macerazione e fermentazione in vasche di acciaio a 18°C

Affinamento: 4 mesi in vasche di acciaio e 2 mesi in bottiglia.

SCHEDA ANALITICA

Alcol: 12% vol.; **Acidità totale:** 6 ; **Ph:** 3,30; **Zuccheri:** 1 g/l

NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore petalo di rosa.

Caratteristici profumi di rosa, violette, ribes e fragoline di bosco.

All'assaggio fresco e fruttato, con una morbidezza bilanciata dall'acidità.

Di grande bevibilità.

Servire a 16° circa con primi piatti di mare, frittura di pesce, pesce in umido o come aperitivo.

MAROTTI CAMPI



SPUMANTE ROSATO BRUT METODO CHARMAT



SCHEDA TECNICA

Denominazione: Spumante Rosato Brut - Metodo Charmat

Zona di produzione: Morro d'Alba (AN) - ITALY

Uve: Lacrima

Tipologia di terreno: Misto tendente all'argilloso

Esposizione: Sud-Sud Est; **Altitudine:** 180 mt. s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 4.100 ceppi/ha

Vendemmia: primi di Settembre, a mano, in cassette

Vinificazione: in bianco dalle uve Lacrima

Presa di Spuma: In autoclave con metodo Charmat per preservare la freschezza dei caratteristici aromi floreali del vitigno

Affinamento: 6 mesi in bottiglia

SCHEDA ANALITICA

Alcol: 12% vol.; **Acidità totale:** 7 ; **Ph:** 3,20 **Zuccheri:** 10 g/l

NOTE ORGANOLETTICHE

Al colore petalo di rosa, brillante. La spuma è leggera con riflessi violacei, il perlage fine, di media intensità e buona persistenza.

Profumi di viola, rose selvatiche, mela golden e note di salvia.

Al palato secco, armonico e fresco, con descrittori di ribes e mandorle dolci. Servire a 12°C come aperitivo, con fritti e arrosti di pesce o antipasti.

MAROTTI CAMPI



VERDICCHIO DI CASTELLI DI JESI DOC PASSITO



SCHEDA TECNICA

Denominazione: Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Passito

Zona di produzione: Morro d'Alba (AN) - ITALY

Uve: Verdicchio

Tipologia di terreno: Misto tendente all'argilloso

Esposizione: Est-Nord/Est; **Altitudine:** 180 mt. s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 2.300 ceppi/ha

Vendemmia: appassimento dei grappoli in vigna, raccolta a fine Novembre - primi di Dicembre

Vinificazione: Breve macerazione delle bucce e fermentazione termocontrollata in acciaio a 15°C

Affinamento: 12 mesi in piccole botti di rovere francese a media tostatura, almeno 24 mesi in bottiglia.

SCHEDA ANALITICA

Alcol: 14,5% vol.; **Acidità totale:** 6 ; **Ph:** 3,30; **Zuccheri:** 50 g/l

NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore giallo oro tendente all'ambrato. Al naso fiori gialli, frutta candita, pesche sciroppate e pinoli. Al palato morbido, tendente al dolce, consentori di albicocche e pere al forno, note di vaniglia e finale leggermente ammandorlato. Servire a 14° con dolci secchi, pasta di mandorle, formaggi o torte al formaggio, *foi gras* o da solo come vino da meditazione.

MAROTTI CAMPI



XYRIS

MOSTO DI UVE PARZIALMENTE FERMENTATO

SCHEDA TECNICA



Denominazione: Mosto di uve parzialmente fermentato

Zona di produzione: Morro d'Alba (AN) - ITALY

Uve: Lacrima

Tipologia di terreno: Misto tendente all'argilloso

Esposizione: Sud-Sud Est; **Altitudine:** 180 mt. s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 4.100 ceppi/ha

Vendemmia: primi di Settembre, a mano, in cassette

Vinificazione: Macerazione a freddo senza fermentazione alcolica

Presa di Spuma: Metodo charmat direttamente dal mosto per preservare la freschezza degli aromi

Affinamento: 2 mesi in bottiglia

SCHEDA ANALITICA

Alcol: 6,5% vol.; **Acidità totale:** 5,5 ; **Ph:** 3,20 **Zuccheri:** 130 g/l

NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso rubino brillante. La spuma è leggera con riflessi violacei, il perlage fine, di media intensità e buona persistenza. Profumi intensi di viola, rose selvatiche e sottobosco.

Al palato dolce, armonico e di buona freschezza, con descrittori di marasca, amarena, ribes. Servire a 14°C con dolci secchi, pasta di mandorle, panettone, dolci alla frutta o come aperitivo.