



Dalla realtà agricola marchigiana, che nel corso del tempo, ha mantenuto intatte le sue tradizioni, nasce l'Azienda Agricola Marconi, tra le dolci colline dei Castelli di Jesi, nel comune di San Marcello.

Vignaioli da tre generazioni, la mia famiglia ha da sempre coltivato la vite con la stessa passione e dedizione di sempre, per ottenere un vino di grande valore e particolarità, che rifletta le meravigliose caratteristiche del territorio.

La mia azienda si estende su un'area di cinquanta ettari, situata nel cuore delle colline marchigiane, vicino al fiume Esino (250 metri sul livello del mare), dove i vigneti, abbracciati da ginestre e antiche querce, producono uve Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC e Lacrima di Morro d'Alba DOC, dove il fertile terreno argilloso e il clima mite hanno favorito la crescita di uve dotate di estrema personalità.

È questo stretto legame con la terra e la tradizione che mi ha reso sicuro e mi ha dato il coraggio di affacciarmi a nuovi cambiamenti: ora la mia azienda vinifica con le più moderne tecnologie, non dimenticando mai le antiche tradizioni.

Dalla crescita della vite, alla vendemmia fatta esclusivamente a mano, all'imbottigliamento e affinamento nella cantina completamente ristrutturata nel 2003, seguo personalmente ogni fase della lavorazione, tenendo sempre presente i consigli e l'esperienza delle generazioni passate.

La passione della mia famiglia, con l'esperienza dell'enologo Sergio Paolucci, è la perfetta combinazione che permette di ottenere vini con grande carattere e dagli aromi inconfondibili.

Maurizio Marconi

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore DOC



Prima annata di produzione

2004

Tipo di uvaggio

Verdicchio 100%

Esposizione e altimetria

Nord; 250 m s.l.m.

Tipologia del terreno

Argilloso, sabbioso

Sistema di allevamento

Cordone speronato

Resa di uva per ettaro

60 quintali

Epoca della vendemmia

Metà ottobre (vendemmia manuale)

Fermentazione/macerazione

In acciaio a temperatura controllata

Fermentazione malolattica

Non svolta

Modalità e durata dell'affinamento

In acciaio per 6-8 mesi; 3-4 mesi in bottiglia

Gradazione alcolica

13,5% vol circa

Temperatura servizio

12°-14°

Aspetti organolettici

Colore giallo paglierino con sfumature dorate.

Persistente al naso, fruttato con sentore di mandorla e liquirizia.

Al palato fine, vellutato e armonico con retrogusto gradevole di mandorla amara.

Abbinamenti

Consente una vasta gamma di abbinamenti raramente riscontrabili in un bianco. Tutti i piatti della cucina mediterranea sono esaltati, anche quelli che richiedono un vino con personalità.

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico DOC



Prima annata di produzione

1996

Tipo di uvaggio

Verdicchio 100%

Esposizione e altimetria

Sud-est; 250 m s.l.m.

Tipologia del terreno

Argilloso

Sistema di allevamento

Cordone speronato

Resa di uva per ettaro

100 quintali

Epoca della vendemmia

Primi di settembre (vendemmia manuale)

Fermentazione/macerazione

In acciaio a temperatura controllata

Fermentazione malolattica

Non svolta

Modalità e durata dell'affinamento

Maturazione in acciaio per 4 mesi;

2 mesi in bottiglia

Gradazione alcolica

13% vol circa

Temperatura servizio

12°-13°

Aspetti organolettici

Colore giallo paglierino con sottili sfumature verdi e dorate.

Al naso delicato con fragranze di frutta e piccoli fiori bianchi da cui emergono sentori di mandorla.

Al palato asciutto con retrogusto piacevolmente citrino.

Abbinamenti

Si sposa con tutti i crostacei, molluschi e in generale con tutti i piatti a base di pesce.

Lacrima di Morro d'Alba Superiore DOC



Prima annata di produzione

2004

Tipo di uvaggio

100% Lacrima di Morro d'Alba

Esposizione e altimetria

Nord; 250 m s.l.m.

Tipologia del terreno

Argilloso

Sistema di allevamento

Cordone speronato

Resa di uva per ettaro

60 quintali

Epoca della vendemmia

Metà-fine settembre (vendemmia manuale)

Fermentazione/macerazione

Macerazione 10-12 giorni a temperatura controllata nelle varie fasi; più rifermentazione con uve leggermente appassite.

Fermentazione malolattica

Svolta

Modalità e durata dell'affinamento

In acciaio per 8-10 mesi; 4 mesi in bottiglia

Gradazione alcolica

13,5% vol circa

Temperatura servizio

16°-18°

Aspetti organolettici

Colore rosso rubino intenso con sfumature violacee.

Naso intenso, profondo con nette sensazioni di piccoli frutti di sottobosco, come mirtillo e fragola selvatica, di fiori come la rosa canina e la viola.

Vino corposo e rotondo sostenuto da un supporto tannico lungo ed elegante.

Abbinamenti

Consente ottimi abbinamenti con carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati e piatti tartufati. Ottimo come vino da meditazione.

Lacrima di Morro d'Alba DOC



Prima annata di produzione

1996

Tipo di uvaggio

100% Lacrima di Morro d'Alba

Esposizione e altimetria

Sud; 250 m s.l.m.

Tipologia del terreno

Argilloso

Sistema di allevamento

Cordone speronato

Resa di uva per ettaro

100 quintali

Epoca della vendemmia

Primi di settembre (vendemmia manuale)

Fermentazione/macerazione

Macerazione 4-5 giorni sulle bucce a temperatura controllata

Fermentazione malolattica

Svolta

Modalità e durata dell'affinamento

In acciaio 4 mesi; 1 mese in bottiglia

Gradazione alcolica

12,5° vol circa

Temperatura servizio

16°

Aspetti organolettici

Colore rosso vivace con riflessi porporini.

Gradevole e fruttato con richiami discreti ai fiori di ciliegio e alla viola.

Sapore asciutto e sapido, gradevole. Corpo soffice.

Abbinamenti

Ottimi abbinamenti con la cucina mediterranea e anche con le cucine etniche.

Rosso Piceno DOC



Prima annata di produzione

2005

Tipo di uvaggio

Sangiovese e Montepulciano

Esposizione e altimetria

Nord; 250 m s.l.m.

Tipologia del terreno

Argilloso

Sistema di allevamento

Cordone speronato

Resa di uva per ettaro

70 quintali

Epoca della vendemmia

Fine ottobre (vendemmia manuale)

Fermentazione/macerazione

Macerazione 10-12 giorni sulle bucce a temperatura controllata

Fermentazione malolattica

Svolta

Modalità e durata dell'affinamento

12 mesi in vasche di acciaio

Gradazione alcolica

13% vol circa

Temperatura servizio

16°-18°

Aspetti organolettici

Rosso rubino con tenui riflessi aranciati.

Profumi di ciliegia e marasca con leggere sfumature di alloro e tabacco.

Al palato si presenta con corpo equilibrato e morbido.

Abbinamenti

Carni arrosto, salumi, anatra in porchetta e formaggi stagionati.

Vino di Visciole (500 ml)



Prima annata di produzione

2003

Tipo di uvaggio

Lacrima di Morro d'Alba, più visciole e zucchero

Lavorazione

Macerazione di visciole e zucchero a temperatura controllata per ottenere dopo 60 giorni circa uno sciroppo denso e aromatico che viene rifermentato con vino di Lacrima.

Gradazione alcolica

13%-14% zuccheri 100/120 g/l

Temperatura servizio

12° o servire fredda

Aspetti organolettici

Colore rosso rubino brillante

Al naso marasca, e sentori di viola e prugna.

Gusto pieno ed elegante; armonico e con un'ottima acidità.

Abbinamenti

Formaggi stagionati, torte di frutta, crostate, pasticceria secca, ciambelle, cioccolata e gelato.

Vino di Visciole (750 ml)



Prima annata di produzione

2003

Tipo di uvaggio

Materie utilizzate: con uve Montepulciano, più visciole e zucchero

Lavorazione

Macerazione di visciole e zucchero a temperatura controllata per ottenere dopo 60 giorni circa uno sciroppo denso e aromatico che viene rifermentato con vino di Montepulciano.

Gradazione alcolica

13%-14% zuccheri 100/120 g/l

Temperatura servizio

12° o servire fredda

Aspetti organolettici

Colore rosso rubino

Al naso marasca, viola e ciliegia.

Al palato morbido, dolce e fruttato.

Abbinamenti

Torte di frutta, crostate, pasticceria secca, ciambelle, cioccolata e gelato.



Come arrivare:

Uscita autostrada Ancona Nord

SS 16 Uscita Monsano
Direzione San Marcello

Contatti:

via Melano 25
60030 San Marcello (AN)

Tel: +39 0731 26 72 23

Fax: +39 0731 26 91 40

info@marconivini.it

