



MARCHIOPOLO

by famiglia Marchiorello

Marchiopo, nata nel 2004 da un'idea e dalla passione di Giovanni Marchiorello, si inserisce nel panorama vitivinicolo italiano con una formula innovativa, privilegiando i vitigni autoctoni, selezionando i terreni più vocati e le migliori realtà produttive, al fine di realizzare dei vini fortemente espressivi del territorio da cui provengono esaltandone il loro carattere.

Marchiopo

Marchiopo Srl

Via Remigio Paone, 2, 20153 Milano, MI - tel +39 0245281744 - fax +39 0248202850 - info@marchiopo.it - www.marchiopo.it - Responsabili della produzione: Roberta Garbin (Titolare), Roberto Pepe (Direttore ed Enologo), Daniela Papa (Direttore e Resp. Commerciale) - Anno avviamento: 2004 - Vini prodotti: 8 - €20.000 - Ettari: d.n.f. - Uve acquistate: 100% delle uve - ☒ si - ☉ no - ☰ no

IL MIGLIOR VINO

Amarone Classico

della Valpolicella 2008

93

Consistenza: 32 - Equilibrio: 32 - Integrità: 29

Sensazioni: da subito nera profonda risplende la sua maestosità estrattiva. Quindi la vera forza di questo grande vino: la rotonda, polposa suadanza del suo gusto (non terribilmente chinoso o amaro giacché sovratannico), la fragranza della sua mentosa spezia, la compiuta, morbida, accogliente maturità del suo disidratato frutto. Consistenza e rotondità parimenti surdimensionate in sostanza, fatto raro, possentemente, armoniosamente qualificante. Un contatto sontuoso, un dispiego del sapore che è proporzionata successione di dense e potenti suggestioni e soffiusioni avvolgenti. La glassa mentosa del rovere, netta per la sua ottima enologia esecutiva, preziosa a balsamizzare, la moderata evoluzione del profilo, setosa, a carezzare. Un gran vino.

Informazioni: ☑ - ☒22/07/20 - ☉E - €2.500 - ☉Corvina, Rondinella, Corvinone

Impressioni del produttore: vino superbo e di grande eleganza, dal colore granato intenso; i sentori eterei e vanigliati si fondono a delicate fragranze di frutta secca, caffè e amarena. Al palato si presenta con grande equilibrio, morbido e velutato, con tannino maturo e retrogusto speziato. Grande vino, da godere ancora per tanti anni.

AMARONE



MARCHIOPOLO

GLI ALTRI VINI

TOCIÀ 2015

IP: 91

C: 32 - E: 30 - I: 29 - ☑ - €3.300 - ☉: Corvina, Corvinone e Rondinella

FRANCIACORTA BRUT ROSÉ

IP: 90

C: 31 - E: 30 - I: 29 - ☑ - €1.000 - ☉: Chardonnay 60%, Pinot Nero 40%

FALANGHINA DEL SANNIO 2018

IP: 90

C: 30 - E: 30 - I: 30 - ☑ - €2.000 - ☉: Falanghina

FRANCIACORTA BRUT

IP: 90

C: 31 - E: 30 - I: 29 - ☑ - €4.000 - ☉: Chardonnay 85%, Pinot Nero 15%

FRANCIACORTA PAS OPERÉ

IP: 89

C: 31 - E: 29 - I: 29 - ☑ - €3.000 - ☉: Chardonnay 85%, Pinot Nero 15%

RIBOLLA GIALLA COLLIO 2018

IP: 89

C: 29 - E: 31 - I: 29 - ☑ - €2.000 - ☉: Ribolla Gialla

Commento Conclusivo

Delicatissima e carezzevole al palato la Ribolla Gialla Collio 2018 di Marchiopo. Ancor più prestante la Falanghina del Sannio 2018, tanto litta quanto armoniosa e netta nella sua albicoccosa effusione. Di gran classe la suadanza e briosità di spuma che il Franciacorta Brut Rosé presenta in cilegiosa veste, ed il Franciacorta Brut in equilibrata armonia gustativa fra acidità e morbidezza. Rosso di gran spezziosità pastosa è il Tocià 2015, con l'Amarone Classico della Valpolicella 2008 che esalta il concetto di potenza e suadanza espressiva. La sua glicerinoso polpa di prugna è di gran viscosità, e perfettamente distillata dal sol che si calda e possente la matura. Un gran vino, di setosità palatale sentitamente regina. Complimenti.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 90,28 (-0,13%); QOT: 5,56

Indici complessivi: C: 30,85 - E: 30,28 - I: 29,14