



Marchiopoło, 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.

Marchiopoło

Marchiopoło Srl

Via Remigio Paone, 2, 20153 Milano, MI - tel +39 0245281744 - fax +39 0248202850 - info@marchiopoło.it - www.marchiopoło.it - Responsabili della produzione: Roberto Barbin (Titolare), Roberto Pepe (Enologo), Daniela Papa (Resp. Commerciale) - Anno avviamento: 2004 - Vini prodotti: 7 - €15.800 - Ettari: d.n.f. - Uve acquistate: 100% delle uve - sì - no - no

IL MIGLIOR VINO

Amarone

Classico della Valpolicella 2006 **91**

Consistenza: 32 - Equilibrio: 30 - Integrità: 29

Sensazioni: Il colore segnala maestosa la sua eccezionale concentrazione, effetti della sua mirabile consistenza in seguito ravvisabili in tutti i suoi altri aspetti sensoriali. Gran dolcezza di marasca e di vaniglia, al gusto come al profumo propone questo vino: il contatto sulle papille porge la sensazione della sua viscosità, della sua ricchezza in glicerinoso alcol. Poi in deglutizione si coglie la sua souplesse, la capacità di rivelare il tannino del tutto avvolto in morbidezza. Ottima la nitidezza dell'esecuzione enologica, il calibrato dosaggio delle balsamiche spezie, preziose nel dar mentosa fragranza al suo frutto cremosamente, poderosamente maestoso. Mirabile la morbidezza palatale, figlia della sontuosa glicerinosità della sua morbidissima uva. Un grande vino.

Informazioni: ● - 17/07/18 - E - €2.500 - Corvina, Rondinella, Corvinone

GLI ALTRI VINI

FALANGHINA DEL SANNIO 2017 **IP: 90**

C: 29 - E: 30 - I: 31 - □ - €2.000 - Falanghina

TOCIÀ 2014 **IP: 90**

C: 32 - E: 30 - I: 28 - ● - €3.300 - Corvina, Corvinone e Rondinella

FRANCIACORTA PAS OPERE' 2015 **IP: 90**

C: 31 - E: 29 - I: 30 - ☺ - €1.500 - Chardonnay e Pinot Nero

FRANCIACORTA BRUT ROSÈ 2015 **IP: 89**

C: 31 - E: 29 - I: 29 - ☺ - €1.500 - Chardonnay, Pinot Nero

RIBOLLA GIALLA COLLIO 2017 **IP: 87**

C: 29 - E: 29 - I: 29 - □ - €2.000 - Ribolla Gialla

FRANCIACORTA BRUT 2015 **IP: 87**

C: 30 - E: 28 - I: 29 - ☺ - €3.000 - Chardonnay, Pinot Nero

Commento Conclusivo

Un assaggio che pone in luce le virtuose doti viticole ed enologiche del bicchiere Marchiopoło. Eccellente la pulizia e la fragranza di profumo del Franciacorta Pas Opere' 2015, raro un frutto di sì limpido e brioso spessore in vini di questa tipologia. D'integrità ossidativa ed enologica esecutiva esemplare la Falanghina del Sannio 2017. Mirabilmente avvolgente il morbido gusto del Tocià 2014, vino di gran densità e di balsamica persistenza d'aroma. Il migliore del tasting è l'Amarone Classico della Valpolicella 2006. Una consistenza maestosa cui segue una morbidezza palatale rotondamente armoniosa. E il profumo nitido, che porge la sua prugna balsamica d'ancor vivido turgore nella sua poderosa complessione. Complimenti.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 89,14; QQT: 5,39
Indici complessivi: C: 30,57 - E: 29,28 - I: 29,28