MARCHIOPOLO
by Famiglia Marchiorello

Marchiopolo, 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.

Marchiopolo

Marchiopolo Srl
Via Remigio Paone, 2, 20153 Milano, MI - tel +39 0245281744 - fax +39 0248202850 - info@marchiopolo.it - www.marchiopolo.it - Responsabili della produzione: *Roberta Garbin (Titolare), Roberto Pepe (Direttore ed Enologo), Daniela Papa (Direttore e Resp. Commerciale)* - Anno avviamento: *2004* - Vini prodotti: *8* - *18.000* - Ettari: *d.n.f.* - Uve acquistate: *100% delle uve* - *sì* - *no* - *no*

IL MIGLIOR VINO

Amarone Classico della Valpolicella 2007 92

Consistenza: 32 - Equilibrio: 31 - Integrità: 29

Sensazioni: *estratti pressoché al vertice, che recano al colore un'impenetrabile nerezza, al profumo uno spessore ed un manto glicerinoso di gran ricchezza. Al palato è poi tutto un ampio, viscoso, potente rivelarsi della sua morbidezza, originata nella piena maturazione del frutto. Tannico il durante di bocca in deglutizione, quindi nuovamente armonioso e polpante, nel lungo persistere del suo speziato cassis. Un vino di pulizia enologica e di caratura complessiva eccellente. Assai dotato in maestosità e suadenza di moroso turgore.*

Informazioni: - *24/07/19* - *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 vellutato, con tannino maturo e retrogusto speziato. Grande vino, da godere ancora per tanti anni.*

GLI ALTRI VINI

NERO D'AVOLA 2017 ***IP: 91***

C: 32 - E: 30 - I: 29 - - 3.300 - : Nero d'Avola

FRANCIACORTA BRUT ROSÈ ***IP: 91***

C: 31 - E: 29 - I: 31 - - 2.000 - : Chardonnay 60%, Pinot Nero 40%

FRANCIACORTA BRUT ***IP: 89***

C: 30 - E: 29 - I: 30 - - 3.000 - : Chardonnay 85%, Pinot Nero 15%

FRANCIACORTA PAS OPERÉ ***IP: 89***

C: 31 - E: 29 - I: 29 - - 2.000 - : Chardonnay 85%, Pinot Nero 15%

Commento Conclusivo
Vini di crescente valore sensoriale presenta Marchiopolo. I tre Spumanti rivelano gran densità estrattiva nel caso del Franciacorta Pas Operé e del Franciacorta Brut. Nel caso del Franciacorta Brut Rosè una rara limpidezza olfattiva per il turgore e il nitore della polposa ciliegia che sì cremosamente è evocata dalla sua cremosità di brio. Poderoso e maestoso il cassis del Nero d'Avola 2017, di gran suadenza nonostante il fitto tannino. Il migliore è l'Amarone Classico della Valpolicella 2007: gran balsamicità speziata all'olfatto, e poi solo essenza di polpa d'amarena al suo rotondissimo sapore. Complimenti.

Indici Qualitativi Complessivi:
IP complessivo: *90,4 (+1,41%); QQT: 5,28*
Indici complessivi: *C: 31,2 - E: 29,6 - I: 29,6*