



Tenuta San Marcello

Vini del territorio: Verdicchio dei Castelli di Jesi e Lacrima di Morro d'Alba

Andiamo questa volta a degustare i vini di un'azienda che non conosciamo e della quale abbiamo scarse informazioni; situata a San Marcello, ad una decina di chilometri a nord di Jesi, e circa quattro a sud di Morro d'Alba, la **TENUTA SAN MARCELLO** produce solamente due vini, per l'appunto un Verdicchio di Jesi ed una Lacrima di Morro che abbiamo trovato di indubbio interesse.

Le seguenti informazioni sono liberamente tratte dal sito aziendale: <http://www.tenutasanmarcello.com> e dall'opuscolo che accompagnava i vini che ci sono stati inviati per la degustazione.

Nata dalla ristrutturazione di un vecchio casale in Contrada Melano, la tenuta offre anche 8 camere matrimoniali e 4 miniappartamenti, ospitati all'interno del casale, dove si trovano la sala degustazione, la cantina e la sala conversazione con caminetto.

In sintonia con i principi del **turismo sostenibile**, la struttura è dotata di impianti fotovoltaico e geotermico per soddisfare il suo fabbisogno energetico.

Ma veniamo alle nostre degustazioni

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore 2007 "Cipriani" 14% alc.

Il vino è frutto di una vendemmia tardiva e di una maturazione postfermentativa sulle fecce fini. Si presenta con un color giallo-verdolino intenso e luminoso e con una notevole viscosità nel bicchiere. Di media intensità olfattiva, con un ampio bagaglio di profumi, che spaziano da piacevoli sentori di erbe officinali (camomilla soprattutto) a note di frutta gialla (pesca matura), accenni agrumati e minerali, sfumature mentolate, aprendosi su un bouquet floreale. Buona la struttura alla bocca, quasi grasso, ritroviamo un buon frutto maturo (pesca e melone), note agrumate d'arancio, una decisa sapidità; chiude lungo su note minerali.

Lacrima di Morro d'Alba Superiore Doc "Melano" 2007 13,5% alc.

Nessuna informazione è stata fornita in merito alla vinificazione. Nel bicchiere si presenta con un color nero impenetrabile con unghia decisamente violacea, e con buona viscosità. Al naso, di media intensità mostra netti sentori aromatici che rimandano alla rosa, speziatura decisa dove si colgono chiodi di garofano, cannella e noce moscata, un buon frutto rosso (ciliegia matura) ed accenni di frutta secca.

Di media struttura alla bocca, rotondo, ritroviamo la ciliegia, questa volta sotto spirito, sentori di rosolio e note speziate di noce moscata, accenni di frutta secca (noci), buona infine la persistenza gustativa che sfuma su una bella sapidità.

In conclusione possiamo dire di avere assaggiato due prodotti decisamente interessanti, in particolare il Verdicchio, che possiamo tranquillamente classificare come ottimo!

Lorenzo Colombo

