

Italian Wines in the World-Marcato

scritto da Redazione Wine Meridian | 12 Giugno 2015



L'azienda Marcato ha un merito indiscusso, è stata la prima a produrre spumante Durello a metodo classico, ed è stata tra le prime a far conoscere al mondo questo straordinario spumante ottenuto da uve autoctone. Ma Marcato è stata anche la prima cantina del Durello a puntare sugli invecchiamenti lunghi sui lieviti, sino a 10 anni. a. Pionieri dunque delle bolle di qualità, ma anche di un nuovo corso del Soave e dei rossi strutturati dei Colli Berici.

36 MESI LESSINI DURELLO

È un metodo classico che impressiona per struttura ed eleganza e mostra le potenzialità di un vitigno che come pochi è in grado di dare vita a spumanti che nulla hanno da invidiare ai più celebrati italiani e francesi. Tre anni sui lieviti gli conferiscono quella caratteristica nota di crosta di pane, che in bocca però lascia il posto ad una mineralità sorprendente e ben bilanciata. Di media struttura, al naso ha

uno spunto di fiori di campo e pesca bianca. Va bevuto nell'annata di commercializzazione, ma se ben conservato evolve anche nei due anni successivi. Ottimo da aperitivo e con le ostriche.

Vino: Frizzante – Anno: 2010

Prezzo: 14,00 Euro

Produzione annua: 40.000 bottiglie

Affinamento: Permanenza sui lieviti per 3 anni

Denominazione: DOC

Uve (%): Durella 85%, Chardonnay 10%, Pinot Nero 5%