



Castello di Marte 2016

Cantina: Fontorfio

Denominazione: Marche Rosso IGT

Tipologia: Rosso

Regione: Marche

Vitigni: 90% Montepulciano, 10% Sangiovese

Certificati: Biologico

Denominazione: Marche Rosso IGT

Annata: 2016

Grado Alcolico: 13.5 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Affinamento: 3 mesi in Acciaio - 6 mesi in Bottiglia

Abbinamenti: Carni Rosse, Primi Piatti di Carne, Selvaggina

Invecchiamento: fino al 2022

Temperatura di servizio: 18-20 °C

Decantazione: Si

Descrizione vino

Vino naturale rosso ' Castello di Marte ' dell'azienda Fontorfio ottenuto da uve Montepulciano provenienti dalla vigna 'Solagna', chiamata così perché esposta a sud. La vigna destinata alla produzione del Castello di Marte cresce su un terreno argilloso con una parte sabbiosa, piantata nel 2008 utilizzando due cloni di Montepulciano. In base alle diverse annate può avere una piccola percentuale di Sangiovese proveniente da una vigna limitrofa. Raccolto tra metà settembre ed metà ottobre, rimane a macerare sulle bucce per tutta la durata della fermentazione alcolica, che viene effettuata ad opera dei lieviti indigeni. Il Castello di Marte Fontorfio non viene filtrato e non fa legno, inoltre riposa prima per quasi un anno in serbatoi d'acciaio poi affina in bottiglia per un anno.

Note di degustazione

Il Castello di Marte di Fontorfio è un vino naturale rosso rubino limpido e consistente, al naso presenta le tipiche note del montepulciano, frutti rossi, ma anche tabacco e spezie e la liquirizia, tutti profumi di grande intensità. In bocca il Castello di Marte Fontorfio è avvolgente e rimanda alla frutta sotto spirito, l'amarena e aromi speziati che lo rendono perfetto da abbinare alle carni rosse, ma anche primi importanti e la selvaggina.