



MARCHE, Morro D'Alba

MAROTTI CAMPI

La Marotti Campi è un'azienda completamente a conduzione familiare. Nell'800 la famiglia Marotti acquistò la proprietà nella contrada Sant'Amico di Morro d'Alba e vi edificò la villa padronale come centro mezzadrile dell'azienda. Nel 1991 Giovanni Marotti Campi iniziò un progetto di ammodernamento dei vigneti razionalizzando la produzione e concentrandola sui due vitigni più rappresentativi e tipici della zona, il Verdicchio ed il Lacrima di Morro d'Alba. Consapevoli che l'ambiente sia un'eredità che si tramanda di generazione in generazione l'azienda Marotti Campi pratica un'agricoltura a basso impatto ambientale, limitando i trattamenti allo stretto necessario per garantire un equilibrio della pianta e del suolo. Oggi, Lorenzo Marotti Campi, figlio di Giovanni e Francesca prosegue con grande spirito e passione questa attività, portando il nome dell'azienda nel mondo, facendo conoscere il Lacrima di Morro d'Alba e il Verdicchio in ogni parte del pianeta.



MORRO D'ALBA

V I N I
SPUMANTI

V I N I
BIANCHI

V I N I
ROSATI

V I N I
ROSSI

V I N I
DOLCI



0,75lt

VERDICCHIO CLASSICO ALBIANO



Verdicchio



COLORE: giallo paglierino con riflessi verdognoli

PROFUMO: intenso di fiori gialli e bianco spino

SAPORE: asciutto, fresco, fine, sapido cc leggero retrogusto di mandorla



aperitivo, antipasti, primi piatti della tradizione mediterranea, piatti di pesce in genere



0,75lt

VERDICCHIO CLASSICO RISERVA SALMARIANO DOCG



Verdicchio



COLORE: giallo con riflessi verdognoli

PROFUMO: elegante di fiori di campo, frutta matura e vaniglia

SAPORE: morbido, di grande corpo, con retrogusto leggermente amarognolo



antipasti magri, pastasciutte e risotti con salse a base di pesce, pesci in umido



0,75lt

VERDICCHIO CLASSICO SUPERIORE LUZANO DOC



Verdicchio



COLORE: giallo paglierino con riflessi verdognoli

PROFUMO: acacia, ginestra e fiori di campo

SAPORE: secco, sapido e fresco con retrogusto leggermente amarognolo



aperitivo, antipasti in genere, primi piatti a base di pesce, non disdegna l'accostamento con carni bianche



0,75lt

DONDERÉ ROSSO IGT



Cabernet Sauvignon, Montepulciano, Petit Verdot



COLORE: rosso rubino intenso

PROFUMO: marcato di frutta matura, vaniglia, essenze orientali

SAPORE: asciutto, pastoso, con aromi di spezie, fine, di grande struttura, armonico



arrosti di pollame nobile, carni di maiale alla griglia, rognoncino di vitella, formaggi a pasta dura stagionati



VINI
SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



0,75lt

LACRIMA DI MORRO D'ALBA ORGIOLO DOC



Lacrima



COLORE: rosso rubino molto intenso con riflessi viola

PROFUMO: rosa canina, intenso sottobosco, spezie e caffè tostato

SAPORE: morbido, vellutato, sapido e persistente



primi piatti elaborati, petto d'anatra, arrostiti di agnello, maiale e coniglio

VERDICCHIO PASSITO ONYR DOC



Verdicchio



COLORE: giallo oro tendente all'ambrato

PROFUMO: fiori gialli, frutta secca e vaniglia

SAPORE: morbido, vellutato, dolce, rotondo, caldo con retrogusto leggermente amarognolo



pasticceria da forno, pasta di mandorle, fegato grasso o da solo come vino da meditazione



0,375lt

