

## MARCO SAMBIN

Conti de Norcen



L'Azienda è situata nel cuore dei Colli Euganei: l'ambiente mediterraneo è caratterizzato da terrazze argillo-calcaree esposte in pieno sud. Il suolo è coltivato secondo i dettami biodinamici. L'azienda ha sviluppato una significativa storia nella produzione del taglio bordolese, riconosciuto da premi nazionali e internazionali, e della Garganega vinificata ferma, sui lieviti, a lunga macerazione e passita.

## Marco Sambin

### Azienda Agricola Marco Sambin

Via Fattorelle, 20/A, 35030 Valnogaredo, PD - tel +39 3298464757 - fax +39 049691263 - info@vinimarcus.com - www.vinimarcus.com - Responsabili della produzione: Marco Sambin (Titolare), Guido Busatto (Enologo), Barbara Grosoli (Resp. Commerciale) - Anno avviamento: 2002 - Vini prodotti: 8 - €20.000 - Ettari: 3 - Uve acquistate: solo uve di proprietà - ☑ si - ☑ si - ☑ no

### IL MIGLIOR VINO

#### Marcus 2015

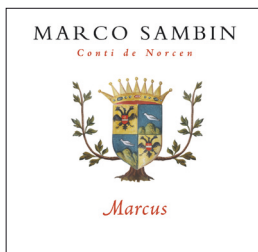
93

Consistenza: 32 - Equilibrio: 29 - Integrità: 32

**Sensazioni:** di eccezionale densità glicerinosa, orientato alla morbidezza per l'equilibrio in cui è avvolto il suo infittente tannino, la piacevolezza superiore la rivela nella non fumosità, nella non amarezza, nella nettezza e nella suadanza balsamico/fruttosa della dolcissima olfazione che si densa e poderosa porge. Levigatezza di naso che è flessuosa proporzione di sapore. Un frutto non solo quantitativamente eccellente, ma virtuoso anche per ciò che attiene al vigore e al nitore della sua espressione. Rarissima, intonsa l'integrità ossidativa residua. Nettamente vivido e turgido, ancora pulsante nel suo speziato e tannico, maestoso manto estrattivo. Un vino enologicamente reso con stupenda tecnica trasformativa.

**Informazioni:** ☑ - ☑20/06/18 - ☑C - €6.000 - ☑Merlot 35%, Cabernet Sauvignon 25%, Syrah 25%, Cabernet Franc 15%

**Impressioni del produttore:** il 2015 è un'annata calda e asciutta con una maturazione delle bacche più lenta. La vendemmia è partita tardi, a settembre inoltrato, anche per i vitigni precoci come Syrah e Merlot, con il risultato di avere bacche mature con qualità del tannino, concentrazione e grande eleganza. L'annata 2015 del Marcus verrà ricordata per la sua peculiarità climatica e per un vino completo, elegante e verticale nella sua dimensione attuale.



### GLI ALTRI VINI

#### HELENA PASSITO 2015 IP: 93

C: 32 - E: 31 - I: 30 - ☑ - ☑: 600 - ☑: Garganega

#### LE FEMMINELLE ROSSO DELLE VENEZIE 2017 IP: 92

C: 31 - E: 29 - I: 32 - ☑ - ☑: 1.700 - ☑: Cabernet Sauvignon 50%, Cabernet Franc 40%, Merlot 10%

#### SARAH 2017 IP: 91

C: 30 - E: 30 - I: 31 - ☑ - ☑: 1.000 - ☑: Garganega

#### MARTHA FRIZZANTE DELLE VENEZIE 2016 IP: 88

C: 31 - E: 29 - I: 28 - ☑ - ☑: 1.000 - ☑: Garganega

### Commento Conclusivo

Sostanziale l'acquisizione di fruttosità, leggi di nitore e d'inosidato turgore dei vini di Marco Sambin. Doti enologiche che associate alla consistenza viticola delle uve rendono eccellenti i suoi vini. Bianco di rara fittezza e d'impeccabile limpidezza d'aroma il Sarah 2017. Stupenda la polpa dolce dell'uva che speziata ci avvolge dall'Helena Passito 2015, una dolcezza di frutto e di spezie che all'olfatto è un diadema. Cristallinità e nitore che qualificano il Le Femminelle Rosso delle Venezie 2017, rosso di polposità e linfaceità come nuova. Il migliore del tasting è il Marcus 2015: un gran vino che rivela ai vertici la sua fittezza e la sua nettezza d'aroma. Una crema di mora e ciliegia nera che l'enologia di trasformazione rispettosissima, rende del turgore e della suadanza della sua ricchissima materia prima. Chapeau.

### Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 91,4 (+2,47%); QQT: 5,15  
Indici complessivi: C: 31,2 - E: 29,6 - I: 30,6