

MARCO SAMBIN

Conti de Norcen



Marcus 2012

- **Bibenda:** 4 grappoli “rubino splendente dai bordi sfumati...aromi di ciliegia nera e frutti di bosco”
- **Slowine 2016:** “molto ben riuscito il Marcus 2012, selezionato per la finale nazionale, che esprime una magnifica eleganza, in bocca c'è una trama fine e avvolgente”
- **Vitae, Ais:** 3 viti, “ad un passo dal podio”
- **Gambero Rosso:** 2 bicchieri; “colpisce per la solarità dei suoi aromi, maturi e avvolgenti e esplodono in un sorso pieno, succoso e di grande lunghezza”
- **Luca Maroni:** 90/100 “un gran vino di concentrazione e potenza glicerinosamente maestose.”
- **Veronelli:** 2 stelle, 86/100 **Vino Ottimo**

Note degustative

Il naso è fresco, mentolato e di fumo, con rimandi alla ciliegia e ad altri frutti rossi, come lampone, ancora giovanissimo. In bocca il tannino è già fine, setoso, con una filigrana perfetta. Grafite, radice di liquerizia, menta, frutta rossa fresca e matura, ed una nota minerale di polvere di roccia completano il quadro al palato, mantenendo il vino dentro una briglia succosa e vellutata.



Nome commerciale : marcus, indicazione geografica tipica

Vitigni: Cabernet Sauvignon 65%, Merlot 15%,

Cabernet Franc 15%, Syrah 5%

Terreno: calcareo-argilloso

Giacitura: terrazze collinari con esposizione sud, sud-ovest

Sesto d'impianto: 1,70/1,60 x 0,70/0,60 da 8000 a 9000 piante/ha

Forma d'allevamento: cordone speronato/alberello a ventaglio

Produzione annua: 6300 bottiglie

Vinificazione: acciaio

Affinamento: barriques di rovere francese nuove e di 1° passaggio per 18 mesi