

MARCO SAMBIN

Conti de Norcen



## *Marcus Al Quadrato 2013*

*Marcus al Quadrato è il frutto di un accurata selezione di barriques scelte fra Cabernet Sauvignon e Syrah in pari percentuale.*

*Le barriques più nuove e complete sono state lasciate circa 20 mesi ad affinare con un solo travaso prima della preparazione all'imbottigliamento; sono composte dalle vigne dell'azienda con più anni di Cabernet Sauvignon e Syrah (12 anni) che si trovano sulle terrazze calcaree e siccitose sotto il monte Versa.*

### Note degustative

L'annata 2013 è stata particolarmente fresca e solare per cui le vigne di Syrah e Cabernet Sauvignon sono arrivate a perfetta maturazione tra il 15 settembre (Syrah) e i primi di Ottobre (Cabernet).

L'impianto organolettico del vino rivela un naso ed un sorso fortemente fruttati, composti da frutti di bosco rossi e neri (lampone, cassis, ciliegia scura) a cui si fondono note di grafite minerale, pepe nero, eucaliptus, macchia mediterranea.

Il corredo tannico è importante ma ben fuso attraverso la spezia empireumatica del legno.

Un vino da aspettare nel tempo che potrà dare il meglio di sé tra il 2020 e il 2025



Nome commerciale : marcus, indicazione geografica tipica

Vitigni: Cabernet Sauvignon 50%, Syrah 50%

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: 1000 bottiglie

Vinificazione: acciaio

Affinamento: barriques di rovere francese nuove per 20 mesi.