



AZIENDA AGRICOLA
MARCHETTI DI MONTALTO

Produttori di Vini in Ancona dal 1900
Fondatori Rosso Conero DOC e Verdicchio Classico Castelli di Jesi DOC

Cenni storici

L'azienda fondata nel secolo scorso, precisamente nel 1900, è a conduzione familiare .

Oggi è di proprietà degli eredi del **Dr MARIO MARCHETTI (fondatore della DOC ROSSO CONERO e VERDICCHIO CLASSICO DEI CASTELLI DI JESI)** ed è diretta dal figlio **MAURIZIO MARCHETTI**, laureato in agraria ed enologo di fama nazionale , che continua con moderne tecnologie la coltivazione e vinificazione dei tradizionali vitigni marchigiani .

I vigneti di proprietà coltivati a montepulciano e verdicchio classico si trovano in Ancona (zona Pontelungo) e a Moie nel comprensorio jesino.

Il filo conduttore della tradizione produttiva (al quale il titolare si è mantenuto fedele sia in vigna sia in cantina) è esaltare nelle piccole quantità la qualità e la classe del Rosso Conero e del Verdicchio classico, vini ormai diventati le punte di diamante dell'enologia italiana nel mondo.

Tale filosofia a permesso all'azienda di conseguire molti riconoscimenti a livello internazionale e nazionale come il **Douja d'Or** e i **tre bicchieri della guida ai vini d'Italia del Gambero Rosso**.

Vigneti

Piccoli gioielli incastonati nelle colline doriche: per il **Rosso Conero** l'estensione dei vigneti è di **13 ettari in un unico corpo** con esposizione a mezzogiorno, mentre l'estensione dei **vigneti della zona classica del Verdicchio** è di **8 ettari**.

Una scelta aziendale, poiché le dimensioni ridotte la massima tempestività di tutte le operazioni colturali necessarie.

I vitigni allevati a spalliera, sono costituiti per il 90% a Montepulciano e per il resto da sangiovese, merlot, cabernet sauvignon e syrah nella zona del Rosso Conero e dal 100% di Verdicchio nei vigneti del bianco.

Per essere certi di raccogliere le uve al giusto grado di maturazione, la vendemmia, che i Marchetti eseguono in leggero ritardo rispetto alle abitudini della zona, è eseguita in più passate.

Le rese non superano i **50 quintali per ettaro per il Montepulciano** e **gli altri vitigni a bacca rossa** presenti mentre i **60 quintali** per quanto riguarda il **Verdicchio**.

La vinificazione avviene nella cantina dell'azienda, nel pieno rispetto dei disciplinari di produzione, con l'obiettivo di raggiungere la felice sintesi tra moderne tecnologie e pratiche antiche, come la fermentazione in botte con lunghe macerazioni che esaltano il Rosso Conero.

L'invecchiamento avviene in botti di rovere di Slavonia per i rossi . che si protrae per almeno **2 o 3 anni**.

Segue affinamento in bottiglia per almeno **6 mesi per i bianchi** e **dai 18 ai 24 mesi per i rossi**.

Vini

Rosso Conero DOC (95% Montepulciano 5% Merlot)
Fresconero Rosso Conero DOC (90% Montepulciano
10% Syrah)
Villa Bonomi Conero Riserva DOCG (100%
Montepulciano)

Verdicchio Classico DOC
Tenuta del Cavaliere Verdicchio Classico Superiore DOC
Villa Bonomi Brut Verdicchio Classico DOC