

Marchetti – Castro di San Silvestro



*Wijnkennis
...Bonum Vinum Laetificat
(goede wijn verheugt)*



Het domein

Azienda Agricola Marchetti vinden we in Pontelungo di Ancona, in het hart van het Rosso Conero gebied. Het domein is in handen van Maurizio Marchetti. Het was zijn vader, Mario Marchetti, die in 1968 startte met de eerste botteling. Het domein telt 24 hectare aan wijngaarden. Deze liggen op het zuiden niet ver van de zee. Ze liggen pal in het Rosso Conero gebied. De Monte Conero of Riviera del Conero wordt geprezen om zijn schoonheid, zijn klimaat en zijn voortreffelijke wijnen. Je kan hier naast de Montepulciano stokken eveneens Verdicchio wijngaarden vinden. De wijngaard van de Rosso Conero, gelegen op de heuvels rond Ancona, beslaat 16 hectare, terwijl de wijngaarden van de Verdicchio Classico ongeveer 8 hectare beslaan. Om ervoor te zorgen dat elke druiventros op het moment van optimale rijping wordt geplukt, wordt de oogst in verschillende cycli uitgevoerd.

De Wijn

Appellatie: Rosso Conero DOC

Ligging wijngaard: De wijngaarden liggen in de omgeving van Ancona.

Bodem: De bodem is er voornamelijk dominant in klei en kalksteen en mergel.

Druiven: 100% Montepulciano.

Vinificatie: Vergisting gedurende 10 tot 12 dagen in inox kuipen met temperatuurcontrole.

Opvoeding: 6 maanden opvoeding 80% in betonnen tanks en 20% in barriques van Frans eik.



Wijnkennis proefnotities

Zicht: De wijn kleurt helder, zuiver en intens kersenrood.

Neus: De geur is erg vol en wat zwoel met zeer veel fruit. Zowel het rode (aardbei, kers, rode bes), het blauwe (myrtilles) als het zwarte fruit (Bramen) zijn aanwezig. Verder ontdekken we roosjes, munt, tijm, peper een fijne houttoets, chocolade, paprika en humus.

Smaak: De smaak is krachtig met de aanwezigheid van rijp fruit. en toch een sublieme frisheid. Veel extractie, umami en cacao in de finale. Mooi!

Ons oordeel

Castro di San Silvestro is vooral een sappige wijn met een voldoende sterk karakter. Hij staat vooral model voor de volle, vlotte en lekkere wijnen die Marche heeft. Hij zal bovendien een vriend zijn van zeer vele rode wijnliefhebbers door zijn toegankelijk karakter. Eens de wijn in het glas zal je voor je goed en wel beseft vaststellen dat de fles veel te vlug leeg is.

Potentieel: Dit is een vlotte toegankelijke wijn die zich in zijn jeugd al goed laat drinken. Voor een optima forma raden wij u aan deze wijn te drinken tussen zijn 3^e en 5^e levensjaar.

Gastronomie: Een lekker stukje rood vlees zoals een gemarineerde ribstuk op de green egg draagt onze voorkeur. Andere mogelijkheden zijn een boeuf bourguignon, een sappige stukje melklam of gebraiseerde varkenswangetjes.