

MARCO SAMBIN
Conti de Norcen



Marcus 2016

Premi conseguiti:

- *Mundus Vini 2018: Marcus 2015 Medaglia d'Oro*
- *Decanter World Wine Awards: Marcus 2015 Medaglia D'Argento*
- *Decanter World Wine Awards 2017: Marcus 2013 Medaglia d'Argento.*
- *Concours Mondial de Bruxelles 2017: Marcus 2013 Medaglia D'Oro,*
- *Concours Mondial de Bruxelles 2016: Marcus 2012 Grande Medaglia d'Oro.*
- *Mundus vini 2016: Marcus 2012 Medaglia d'Oro.*
- *Decanter World Wine Awards 2016: Marcus 2012 Medaglia di Bronzo.*
- *Decanter World Wine Awards 2015: Marcus 2011 Medaglia di Bronzo .*
- *Decanter World Wine Awards 2014: Marcus 2010 Medaglia D'Argento.*
- *Slowine 2014: Grande Vino.*
- *Golosario: Marcus 2010 top hundred, tra i 100 migliori vini d'Italia 2014.*
- *20° Concorso enologico internazionale Vinitaly: Marcus 2009 riconoscimento "Gran Menzione".*

Note degustative

L'occhio rivela una nuance porpora matura, integra. Al naso subito le note di pepe nero e bianco e di grafite, ad indicare come primaria la dotazione di Cabernet Sauvignon e Franc; seguono note di cassis, frutto scuro, ciliegia nera, foglie di alloro, eucaliptus e mentuccia, rimandi mediterranei e caldi.

Al sorso l'impatto ritrova la punta di matita, grafite, e le note speziate e balsamiche, sempre pepe ed eucaliptus, sostenuta da un'acidità sempre presente nei diversi millesimi, a snellire in eleganza la struttura imponente del vino nella sua trama estrattiva ed alcolica, esaltando al contempo la componente minerale, frattura di roccia. Il tannino è così risolto, pura seta ad ingentilirne il tessuto materico.

È un'annata completa, matura, in cui le piogge in diverse fasi hanno permesso a tutte le varietà del blend di arrivare a pieno compimento.



Nome commerciale : Marcus, Indicazione Geografica Tipica
Trevenezie, Rosso

Vitigni: Merlot 40% Cabernet Sauvignon 25% Cabernet Franc 25%
Syrah 10%

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: 8700 bottiglie

Vinificazione: acciaio

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