



Bolle d'Adriatico, bolle marchigiane

Alla scoperta di sei etichette che identificano una “tradizione” spumantistica di uno dei territori vitivinicoli più completi e diversificati che si affacciano, da anni, sul mercato



Le 6 etichette di bollicine marchigiane da provare (Foto © Riccardo Isola).

Il nostro percorso in terra marchigiana con il [digital tour](#) organizzato dall'**Istituto Marchigiano di Tutela Vini** si chiude con alcune rappresentazioni della **tradizione spumantistica di queste terre**. Versioni create da uve autoctone e non, in cui il **Metodo classico** (1 milione di bottiglie) rimane molto sotto la produzione in Charmat che invece fa la voce del padrone indiscusso con 13 milioni di bottiglie.

Bollicine marchigiane: 6 etichette da provare

Sono vini fragranti, freschi molto divertenti al sorso e che in alcuni casi regalano vere e proprie emozioni grazie alla **ricercatissima finezza e cremosità di beva**. Sono testimonianze contemporanee che parlano a un mercato di nicchia, oltre che territoriale, per chi vuole spaziare attraverso *savoir faire* vitivinicoli autoctoni, localizzati ma al contempo molto esperienziali. Sono vini che si bevono in apertura di pranzi o cene, ma anche in momenti di convivialità, tanto il risultato sarà apprezzamento condiviso e a scena aperta. Un'altra bella sorpresa che esce dal cilindro enoico di questa regione a schiena d'asino che non manca mai di stupire.

Belisario, Cuvée Nadir Verdicchio di Matelica Doc Spumante, 2018

Il **Cuvée Nadir di Cantine Belisario** (Verdicchio di Matelica) è uno spumante che sprigiona un'eleganza croccante e sbarazzina. Grande presenza di sentori di frutta a polpa gialla, fiori come

glicine e sentori di mandorla sul finale. Una bolla simpatica e solleticante con una bella sapidità e una chiusura dolcemente amaricata ma mai troppo invadente. Sorso persistente relativamente lungo che invita a proseguire.

Scheda del Cuvée Nadir Verdicchio di Matelica Spumante

Denominazione: Doc

Nome cantina: [Belisario](#)

Vitigno: Verdicchio (100%)

Vinificazione: in riduzione previa decantazione statica a freddo e pressatura soffice sottovuoto, durata della fermentazione 10 giorni in acciaio, maturazione 2 mesi in serbatoi acciaio, chiarifiche a mosto, presa di spuma metodo Charmat lungo (7 mesi), invecchiamento 12 mesi e affinamento in bottiglia 4 mesi

Titolo alcolometrico: 12,5%

Temperatura di servizio: 8°C

Calice: Ballon flute

Punteggio: 90/100

Lucarelli, Giulio37 Marche Igt Bianco Vino Spumante di Qualità Metodo Classico Dosaggio Zero

Giulio37 Marche Igt Bianco di Lucarelli è un vino che si esprime su note di panificazione, frutto e florealità bianca nette. Dalla pesca a un tocco leggiadro di agrume, si sfiora la nota amaricante della mandorla. Un **perlage fine e molto persistente** entra solleticando il palato ed esaltando le note più marcate di fiori e biscotteria secca. Un vino secco e fresco che si concretizza in sorsi sbarazzini ma eleganti, molto lungo e molto suadente.



Giulio37 Marche Igt Bianco di Roberto Lucarelli (Foto © Riccardo Isola).

Scheda del Giulio37 Marche Igt Bianco Vino Spumante di Qualità Metodo Classico Dosaggio Zero

Denominazione: Igt

Nome cantina: [Roberto Lucarelli](#)

Vitigno: Pinot noir (70%), Chardonnay (30%)

Vinificazione: pressatura dei grappoli interi, bassa resa uva-mosto decantazione del mosto, fermentazione a temperatura controllata di 14-16° C. Fermentazione del mosto una parte in acciaio e una parte in tonneaux, invecchiamento parte del vino in tonneaux e parte in acciaio fino alla preparazione della cuvée e al suo imbottigliamento. Affinamento in bottiglia: 30 mesi sui propri lieviti

Titolo alcolometrico: 12,5%

Temperatura di servizio: 8°C

Calice: Ballon flute

Punteggio: 89/100

Colognola – Tenuta Musone, Darini Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Spumante dosaggio zero 2014



Darini Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Spumante.

Tra le bollicine marchigiane, il **Darini di Tenuta Musone** (Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Spumante dosaggio zero) è un vino di un bel giallo paglierino brillante, perlage fine e persistente. Al naso aprono leggere note di fiori e frutti bianchi che rimbalzano su uno stato lineare e continuo di rimandi a lievito e crosta di pane. Al palato è ricco e intenso, si allunga dall'ingresso e chiude tagliente su una leggera nota amaricante.

Scheda del Darini Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Spumante dosaggio zero

Denominazione: Doc

Nome cantina: [Cantina Colognola – Tenuta Musone](#)

Vitigno: Verdicchio (100%)

Vinificazione: prima fermentazione in acciaio, seconda fermentazione in bottiglia con i lieviti selezionati per 60 mesi secondo il procedimento del metodo classico. Ulteriore affinamento in bottiglia per 6 mesi, invecchiamento 60 mesi, affinamento in bottiglia 6 mesi

Titolo alcolometrico: 12,5%

Temperatura di servizio: 8°C

Calice: Ballon flute

Punteggio: 88/100

Fontezoppa Ribona Metodo Classico Dosaggio zero 30 mesi Colli Maceratesi Doc Ribona Spumante 2018

Il **Ribona Metodo Classico Dosaggio zero 30 mesi** di **Cantine Fontezoppa** si presenta di un pieno colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso è un'esplosione di fiori e frutti gialli; non mancano richiami amaricanti e di panificazione fresca grazie alla permanenza di almeno 30 mesi

sui lieviti. Un vino elegante e territoriale che si concretizza in sorsi con perlage cremoso, fine e persistente. Ottima la freschezza e la mineralità che emerge al sorso.

Scheda del Ribona Metodo Classico Dosaggio zero 30 mesi

Denominazione: Doc

Nome cantina: Cantine Fontezoppa

Vitigno: [Maceratino](#) (100%)

Vinificazione: acciaio e bottiglia 30 mesi

Titolo alcolometrico: 12%

Temperatura di servizio: 8°C

Calice: Ballon flute

Punteggio: 89/100

Mirizzi Millesimè Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Spumante 2017

Millesimè Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Spumante di **Mirizzi** è un vino importante, nobile e fiero. Sorsi croccanti, freschi e belli tesi si arricchiscono di un bagaglio di aromi tradizionalmente riconducibili al Verdicchio con particolare imprinting di lievitazione. Uno Spumante con un perlage fine e persistente, di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso spuntano le erbe aromatiche, fiori bianchi e frutti a polpa gialla. Al sorso entra pieno e croccante, la sua cremosità si allunga sul frutto, con echi di erbe di campo come la mentuccia e da leggere spennellate di agrume. Buona la sapidità e la lunghezza.

Scheda del Millesimè Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Spumante

Denominazione: Doc

Nome cantina: [Mirizzi](#)

Vitigno: Verdicchio (100%)

Vinificazione: vinificazione tradizionale in bianco a temperatura controllata. Terminata la fermentazione alcolica, dopo 10 mesi di affinamento sulle proprie fecce nobili con batonnage si procede alla presa di spuma in bottiglia e dopo ulteriori 24 mesi alla sboccatura. Invecchiamento di 34 mesi segue affinamento in bottiglia: 24 mesi

Titolo alcolometrico: 13,5%

Temperatura di servizio: 8°C

Calice: Ballon flute

Punteggio: 93/100

Garofoli Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Spumante Brut 2013

Siamo nel punto di riferimento per la spumantizzazione made in Marche. Garofoli è una firma che dell'eleganza, della sottigliezza e della suadente bevibilità delle sue bollicine marchigiane ha fatto un must riconosciuto a livello internazionale. Il suo **Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Spumante Brut** appare di un paglierino con luminosi riflessi di oro verde con spuma fine e cremosa. Al naso è il tripudio dell'esotico rinfrescato da pennellate iodate. Non mancano tinte floreali bianche e qualche richiamo alla frutta secca come pistacchio e mandorle. Al sorso è eleganza allo stato liquido. La sua cremosità iniziale lascia spazio a un binario organolettico in cui

la panificazione corre parallela a richiami continui ai frutti esotici, alla frutta secca e qualche nota di biancospino in avanzata fioritura. Dall'altra il gioco dell'equilibrio tra la sapidità e la panificazione raffreddata. Un vino elegante, signorile ma al contempo molto divertente; finezza e regalità allo stato puro. Stiamo parlando di un prodotto che racchiude la perfezione e l'autenticità stilistica di una firma che è storia per la vitivinicoltura marchigiana e italiana.

Scheda del Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Spumante Brut

Denominazione: Doc

Nome cantina: [Casa Vinicola Gioacchino Garofoli Spa](#)

Vitigno: : Verdicchio

Vinificazione: fermentazione in acciaio, con 72 mesi di permanenza sui lieviti. Affinamento in bottiglia: 6 mesi

Titolo alcolometrico: 12%

Temperatura di servizio: 8°C

Calice: Ballon flute

Punteggio: 98/100

Data di creazione

02/08/2021

Autore

riccardo-isola