



L'eleganza sostenibile nei vini di Podere Vito Cardinali

Amore per la terra e pratiche biologiche sono i capisaldi di questa nuova realtà marchigiana: un imprenditore che fa ritorno alle sue origini per valorizzare il territorio di Morro d'Alba, con vini che ne esprimono l'essenza

Dalla **Lombardia** alle **Marche** con un sogno nel cuore: tradurre in vino l'anima più autentica della propria terra d'origine.

È un ritorno a casa carico di ambizioni quello di **Vito Cardinali**, un figlio di **Morro d'Alba** dall'anima visionaria. Un *self made man*, la cui lungimirante visione imprenditoriale lo ha portato a percorrere strade lontane dalla bellezza di questi borghi antichi e diventare un uomo di successo nel settore siderurgico.

Podere Vito Cardinali, un gesto d'amore per le Marche

A 84 anni, **Vito Cardinali** è ancora il cuore pulsante della sua azienda milanese, con quel raro senso pratico del “fare” che lo ha spinto a trasformare il suo profondo legame con le **Marche** in un omaggio alla natura e alla terra. Non il capriccio di un magnate ma un **vero e proprio gesto d'amore**, in nome dell'armonioso equilibrio tra uomo e campagna, tipico della cultura contadina di queste zone.

Il fascino di Morro d'Alba tra vigneti e tradizioni

La visione aziendale di **Podere Vito Cardinali** è radicata nel desiderio di preservare e valorizzare un patrimonio ancora poco conosciuto, le dolci colline di **Morro d'Alba**. Il cuore delle **Marche**, dove i vigneti si estendono come un mosaico di verde, fatto di campi ordinati come righe di poesia su una pagina.

L'azienda si sviluppa su cento ettari in **Contrada Sant'Amico**, un'oasi di quiete a pochi chilometri dal mare: una posizione favorevole, dalle forti escursioni termiche dovute alle brezze marine che, unite ai terreni argillo-sabbiosi, regalano vini dal ricco corredo aromatico.



Vito Cardinali è il fondatore dell'omonima cantina a Morro d'Alba (Foto © Podere Vito Cardinali).

Dall'acciaio alla terra e un sogno diventato vino

Un luogo che rappresenta il legame profondo con antiche memorie familiari, una vita rurale che **Vito Cardinali** ricorda con affetto e dove la tradizione dà sempre vita a qualcosa di speciale.

I primi ettari acquistati negli anni 70, arrivano con i risparmi di un lavoro frenetico, come lui stesso racconta, fino ad arrivare alla nascita del Podere che porta il suo nome, nel 1977.

Oggi, **Vito Cardinali** realizza i suoi sogni etichettando le proprie bottiglie dal 2023, dopo anni di conferimento ad aziende più blasonate: una sfida suggerita da un grande nome del vino come **Emilio Pedron**, suo caro amico.

I vini di Podere Vito Cardinali: Vito e Costa Lisiano

Ogni gesto, ogni scelta all'interno dell'azienda è pensata per **rispettare e valorizzare l'ambiente**, creando vini che non solo esprimano il meglio del territorio, ma che lo facciano con rispetto e responsabilità.

Ed ecco che campi d'orzo si alternano agli alberi da frutta, gli ulivi circondano e arricchiscono il Podere e danno un pregiato olio extravergine: dei cento ettari aziendali, solo 35 sono dedicati alla vigna, la maggior parte coltivati a **Verdicchio** e appena cinque a **Lacrima**.

La cantina è un *coup d'œil* che sorge al centro di un anfiteatro di vigneti, costruita nel 2021 non solo per impreziosire la bellezza circostante ma, soprattutto, per far sì le uve, dopo il raccolto, vi arrivino subito, preservandone l'integrità.

A questo scopo, sono state effettuate **analisi di microzonazione del suolo** con il giovane e bravo enologo **Enrico Simonini**, in collaborazione con l'istituto **ISVEA**: uno studio che ha così permesso di identificare le migliori pratiche da adottare nei vigneti, trattati con inerbimento e sovescio, per ottenere uve sane e di qualità.



Lacrima di Morro d'Alba e Verdicchio dei Castelli di Jesi (Foto © Malinda Sassu).

Il lungo percorso verso la qualità con l'uscita dell'annata 2023

Un entusiasmo e un impegno importante, in termini emotivi e lavorativi che, nel 2023, portano all'uscita di due etichette, **Vito** e **Costa Lisiano**, rispettivamente **Verdicchio** e **Lacrima di Morro d'Alba**.

Vini dall'equilibrio perfetto, nonostante l'annus horribilis per i vigneti della regione: siccità prolungata, gelate tardive e grandine si sono sommate, in quest'annata, a peronospora e oidio. Nonostante le difficoltà, il team aziendale ha affrontato le sfide con grande determinazione, ottenendo due gioielli in termini di carattere e unicità.



Il Lacrima in purezza del Podere Vito Cardinali (Foto © Malinda Sassu).

Costa Lisiano Marche Rosso IGT 2023, il gusto del terroir di Morro d'Alba

È un omaggio a questa terra e alla sua storia il **Lacrima** in purezza, fiore all'occhiello dell'azienda di **Vito Cardinali**. Un'attenzione al territorio che inizia già dall'etichetta, raffigurante i medievali camminamenti di ronda della cinta muraria di **Morro d'Alba**.

Il "**Costa Lisiano**" nasce dai cinque ettari in **Contrada Lisciano**, a poca distanza dal torrente omonimo e a un'altezza di oltre 200 metri sul livello del mare.

Un vino reso speciale da uve selezionate e dai terreni esposti a sud-est, dalla forte componente calcarea, che dona eleganza e finezza nei profumi. L'uso dell'acciaio, dove il **Costa Lisiano** sosta sulle fecce per circa 6 mesi, ne esalta i **profumi avvolgenti e inebrianti** di frutti di bosco, carruba e visciola, che si accompagnano ad eleganti sbuffi di viola e rosa rossa. Il **gusto è vellutato**, frutto della lunga macerazione, con tannini morbidi che trovano sintonia ed equilibrio con la piacevolissima freschezza del sorso e il lungo finale sapido.

Un **Lacrima** prodotto con l'idea di rispettarne l'anima snella e verticale, come è sempre stato a Morro d'Alba: il vino della festa per eccellenza, quando celebrare con un bicchiere di questo rosso vivace significava onorare le radici locali e il calore delle occasioni conviviali.



Il Verdicchio dei Castelli di Jesi di Podere Vito Cardinali (Foto © Malinda Sassu).

Vito, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore 2023

Il **Verdicchio** è da sempre considerato il re indiscusso di queste terre e **Podere Vito Cardinali** ne esalta la nobiltà con il suo **Vito Classico Superiore**.

La mano esperta di **Enrico Simonini** anche qui propone una vinificazione semplice e rispettosa delle uve, raccolte a mano dalle migliori selezioni provenienti dalle singole parcelle, per poi passare in acciaio, con rimontaggi saltuari per circa 6 mesi.

Il “**Vito Classico Superiore**” si presenta, infatti, come l’essenza del **Verdicchio dei Castelli di Jesi**, frutto dei vigneti in zona **Sant’Amico**: i sei ettari del “cuore” di Vito Cardinali, esposti a nord, con filari che superano i 25 anni di età.

Le forti escursioni termiche ne fissano il **corredo aromatico elegante**, con note di fiori bianchi, agrumi e mandorle, sensazioni che si fondono ad erbe mediterranee e una sottile vena balsamica. Al palato offre invece grande freschezza e una lunga scia sapida, ricca e persistente: un vino che racconta la storia di un territorio e di un’azienda che ha scelto di vivere in armonia con la natura.

Soprattutto, la passione di un uomo verso la sua terra, le **Marche**, dove la tradizione è da sempre simbolo di qualità e sostenibilità.

Podere Vito Cardinali

Via S. Amico, 44 – Morro d'Alba (AN)
www.poderevitocardinale.com

Data di creazione

11/06/2024

Autore

malinda-sassu