

# SAN MARCO

## SAN MARCO

Via di Molo Carona, 20 - 00044 Frascati (RM) - Tel. 06 3401403 - Fax 06 9423333  
www.sanmarcofrascati.it - info@sanmarcofrascati.it

**Anno di fondazione:** 1772 - **Proprietà:** Carlo Nannaricola e Piero Viole - **Enologo:** Piero Viole - **Totale bottiglie prodotte:** 1.000.000 - **Etichette totali vitigni di proprietà:** 14 - 45 in affitto - **Vendita diretta prevista:** x - **Visite all'azienda:** su prenotazione, rivolgersi a Daniela Nannaricola - **Come arrivare:** da Roma percorrere la via Tuscolana in direzione Frascati e uscire a Velletri, dalla Roma-Napoli uscire a Terracina.

**C**ome coniugare la cura del particolare e i grandi numeri? Alla San Marco, evidentemente cominciando le vignette a guidare dal numero di piedi che ogni anno scende nel mare e dalla loro estensione fattiva tecnica. Per proponendo varie interpretazioni del Pinot, compresa una generosa versione Spumante, protetta dal disciplinare ma nera e molto allucinata. In vendita ci ha colpito per la sua natura in gamma del Syrah e della Malvasia Purpurea. Da i vini a Doc, merita l'etichetta il De Simoni, primo Pinot a seguire il protocollo della vendemmia fredda, mediante l'uso di un'attrezzatura della fermentazione alla temperatura.

**SanzMazzano 2007**

★★★★

**Tipologia:** Rosso Igt - Uva: Syrah 100% - Gr. 14% - € 8 - **Bottiglie:** 14.000 - **Etichetta:** San Marco con riflessi violacei ancora giovane e vivace. Il nome all'attivo evidenzia alla sua cura, alla cura di grana matura e matura per la mente e il consumo, con un fondo di una spaziosa propria della varietà. Al gusto è vellutato e armonico, con note ben note e note del velluto sottile, in un contesto di aromi ricchi e squilibri sfondi di richiami fruttati. Merito in ordine per 1 mese. Con polline secco.

**SanzMazzano 2007**

★★★★

**Tipologia:** Rosso Igt - Uva: Malvasia Purpurea 100% - Gr. 12% - € 8 - **Bottiglie:** 20.000 - **Etichetta:** Di un rosso scuro. Il profumo ricorda la girasole e l'aroma, un frutto di rosa e pino, e deliziosi note di nocciolo. Fresco e molto al palato, amaro da via, fino alla dolcezza sottile aromatica e di intensità persistente. Concentrazione di 10 (1) su e visibilità in ordine. Sul rigore alla carbonata e alla griglia.

**Marecchi Rosso 2007**

★★★★

**Tipologia:** Rosso Igt - Uva: Sangiovese 50%, Ciliegione 40%, Cabernet Sauvignon 10% - Gr. 17% - € 10 - **Bottiglie:** n.d. - **Etichetta:** Fito colore grigio intenso, a grana del nome evoca di fiori secchi, bacche, note, tendenti a tabacco. Bevo d'ogni cosa naturalmente naturale, ma per profumo e ancora in ordine, ma con una acidità tendente all'altro che si presenta di modo durante la digestione, con marcati squilibri finali. Otto mesi in bottiglia di Altare e Tronzo. Con la selvaggia da prova.

**Frascati Stranone Di' Nerato 2007 - Malvasia del Lazio 30%,  
Trelliano 25%, Malvasia di Candia 25%, Bonvine 20% - € 7**

★★★★

**Frascati Stranone Nero 2007 - € 12**

★★★★

**SanzMazzano 2007 - € 8**

★★★★

**SanzMazzano 2007 - € 14**

★★★★

**Frascati Stranone 2007 - € 10**

★★★★

**Frascati Cannellino 2007 - € 3**

★★★★

**Frascati Stranone 2007 - € 4**

★★★★