La Fratelli Rinaldi Importatori di Bologna ha acquisito da quest'anno la distribuzione dei vini dell'Azienda Agricola Moroder.

Originari della Val Gardena, i Moroder giunsero nelle Marche nel XVIII secolo, e vi acquistarono l'attuale proprietà. Oggi, dopo più di due secoli di storia, l'Azienda costituisce una delle eccellenze regionali assolute, ed è membro del Comitato Grandi Cru d'Italia.

Situata a ridosso del Monte Conero, che ne addolcisce il clima, la tenuta copre 50 ettari, di cui 32 vitati; il Montepulciano rappresenta gran parte della superficie vitata, ma non mancano vitigni rossi internazionali e alcuni bianchi aromatici. La cantina settecentesca, sottoposta a un rispettoso restauro, è integrata dalla nuova struttura sotterranea, costruita secondo i canoni più moderni di ecosostenibilità. Il complesso aziendale è completato dalla villa padronale, al centro di un vasto e ombroso parco, e da una struttura agrituristica con ristorante.

Questi i vini Moroder distribuiti da Rinaldi:

ROSSO CONERO D.O.C. - VINO BIOLOGICO

- Vitigno: Montepulciano 100%.
- Zona di produzione: Colline ai piedi del Monte Conero.
- Tipologia di terreno: Argille e marne calcaree intercalate a sabbie.
- Sistema di allevamento: Guyot.

• Vendemmia: Manuale, nella prima decade di ottobre.
• Vinificazione: Macerazione per 8/10 giorni, fermentazione in acciaio, malolattica svolta.
• Affinamento: 24 mesi in rovere francese e di Slavonia, 6 mesi in bottiglia.
• Esame visivo: Colore rosso rubino violaceo.
• Esame olfattivo: Evidenti, tipici sentori di visciola selvatica e di viola.
• Esame gustativo: Palato gradevolmente secco, caldo e morbido, equilibrato.
• Abbinamenti gastronomici: Servito a 16 – 18 gradi, sposa le paste al ragù, le carni ovine, suine, bovine giovani e i formaggi semistagionati.

CONERO RISERVA D.O.C.G. – VINO BIOLOGICO
• Vitigno: Montepulciano 100%.
• Zona di produzione: Colline ai piedi del Monte Conero.
• Tipologia di terreno: Argille e marne calcaree intercalate a sabbie.
• Sistema di allevamento: Guyot.
• Vendemmia: Manuale, nella prima decade di ottobre.
• Vinificazione: Macerazione per 18/20 giorni, fermentazione in acciaio, malolattica svolta.
• Affinamento: Più prolungato rispetto al Rosso Conero D.O.C.
• Esame visivo: Colore rosso rubino intenso.
• Esame olfattivo: Ai tipici sentori floreali e fruttati si uniscono note più evolute.
• Esame gustativo: Palato ampio, secco, caldo, armoniosamente intenso e persistente.
• Abbinamenti gastronomici: Servito a 18 gradi, si abbina a salumi, paste al ragù, arrosti di carne, formaggi di fossa e stagionati.

ANKON - MARCHE ROSSO I.G.T.
• Vitigni: Montepulciano 50%, Merlot 25%, Cabernet Sauvignon 25%.
• Zona di produzione: Colline ai piedi del Monte Conero.
• Tipologia di terreno: Argille e marne calcaree intercalate a sabbie.
• Sistema di allevamento: Guyot.
• Vendemmia: Manuale, da metà settembre a metà ottobre.
• Vinificazione: Macerazione per 18/20 giorni, fermentazione in acciaio, malolattica svolta.
• Affinamento: 36 mesi in barrique, 3 mesi in assemblaggio, 24 mesi in bottiglia.
• Esame visivo: Colore rosso rubino profondo.
• Esame olfattivo: Profumi di fiori e di frutti a bacca rossa, con delicati sentori erbacei e, sul finale, di eteri e spezie.
• Esame gustativo: Palato sapido, di buon tenore alcolico, morbido e finemente tannico.
• Abbinamenti gastronomici: Servito a 18 gradi, si abbina a costate di manzo, brasati, selvaggina e formaggi di grande stagionatura.

DORICO - CONERO RISERVA D.O.C.G.
• Vitigni: Montepulciano 100%.

- Zona di produzione: Colline ai piedi del Monte Conero.
- Tipologia di terreno: Argille e marne calcaree intercalate a sabbie.
- Sistema di allevamento: Guyot.
- Vendemmia: Manuale, nella seconda decade di ottobre.
- Vinificazione: Macerazione per 18/20 giorni, fermentazione in acciaio, malolattica svolta.
- Affinamento: 30 mesi in barrique, 3 mesi in assemblaggio, 15 mesi in bottiglia.
- Esame visivo: Colore rosso rubino impenetrabile, con vividi riflessi violacei.
- Esame olfattivo: Gradevoli sensazioni di amarena passita, eteri e spezie.
- Esame gustativo: Palato elegante, sapido, armoniosamente caldo, dai tannini perfetti.
- Abbinamenti gastronomici: Servito a 18 gradi, eccelle sulle carni rosse, sulla selvaggina e sulla cacciagione, su robusti formaggi stagionati.

Info: Fratelli Rinaldi Importatori S.p.A., tel. 051 4217811, fax 051 242328, e-mail info@rinaldi.biz, www.rinaldi.biz.

Piero Valdiserra

Marzo 2015.