

DEGUSTAZIONE

Marche – Conti degli Azzoni – Verticale del Montepulciano Passatempo

By [Paolo Valente](#)Posted on 22 gennaio 2019 - Questo articolo è stato letto **1.9K** volte.

Montepulciano al 100% per questo vino dal nome evocativo: **Passatempo**. Un termine che indica lo scorrere del tempo, della vita e dell'affinamento in bottiglia ma anche il piacere di prendersi qualche momento per sé e per degustare in tranquillità un eccellente prodotto.

Le uve provengono da un vigneto impiantato nel **1968** con il contributo di 22 cloni differenti. Il suolo è argilloso di medio impasto, molto profondo e la produzione si attesta intorno alle 400 bottiglie per ogni millesimo.



Ci troviamo nelle **Marche, a Montefano**, in provincia di Macerata e il produttore è **Conti degli Azzoni**, un'importante azienda fondata nel **1940** da **Roberto Degli Azzoni Avogadro Carradori** e oggi guidata dai figli **Aldobrando, Filippo e Valperto**. La proprietà si estende su ben **850** ettari di cui **130** di vigneto; la rimanente parte è destinata a seminativi e a bosco.

I vitigni coltivati comprendono sia i nostrani Montepulciano, Sangiovese, Ribona e Grechetto che varietà internazionali quali Merlot, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon, Chardonnay e Pinot Gris.

Conti degli Azzoni riserva una grande attenzione al rispetto dell'ambiente e alla responsabilità sociale; data maggio 2018 il loro primo Bilancio di Sostenibilità che descrive i risultati e le azioni messe in atto per un sempre maggiore impegno ambientale. Alcuni vigneti sono coltivati in regime biologico e dal 2014 la tenuta aderisce al progetto Biopass per il mantenimento della biodiversità dei suoli. Parte dell'energia utilizzata proviene da fonti rinnovabili.



LA DEGUSTAZIONE

Marche Rosso IGT Passatempo 2017 (prova di botte)

Il purpureo calice già evidenzia i segni della grande giovinezza di un vino destinato a una ben più lunga maturazione. Al naso emergono note di frutta rossa succosa, sbuffi erbacei e spezie nere. La beva evidenzia un tannino decisamente presente e un alcol non ancora perfettamente amalgamato.

Marche Rosso IGT Passatempo 2015

Un vivace color rubino riempie il calice che dona piacevoli note riferibili alla maturazione in tonneaux; frutta sotto spirito e note erbacee completano il bouquet. Buono il corpo e ottimo l'equilibrio tra freschezza e tannicità. Lunga la persistenza gusto olfattiva. Succoso.



Marche Rosso IGT Passatempo 2013

Il colore rubino inizia a virare verso un granato di spessore; al naso le note nere e scure prevalgono: caffè, tabacco, cioccolata al latte e poi ancora note erbacee e una girandola di spezie, chiodi di garofano, pepe e per finire la dolcezza del legno di sandalo. Bella l'entrata in bocca, il tannino risulta in perfetto equilibrio con la potenza alcolica. Un vino elegante, di buona tessitura. Intrigante.

Marche Rosso IGT Passatempo 2011

Le nuances rubino sempre più lasciano spazio al granato. Un olfatto deciso, con sfumature che arrivano al tostato; in evidenza i terziari e le spezie; un pepe nero che arriva quasi alla piccantezza. Astringente in bocca con una buona armonia e lunghezza. Compiuto.

Marche Rosso IGT Passatempo 2009

Decisamente granato. Note di evoluzione terziaria, uvetta passita. Buona la freschezza che mostra ancora un breve potenziale di tenuta in bottiglia. Buono il bilanciamento tannico.



RELATED ITEMS: [CONTI DEGLI AZZONI](#), [PASSATEMPO](#), [MARCHE](#), [VINODABERE](#), [MONTEPULCIANO](#), [FEATURED](#)

<http://www.vinodabere.it/marche-conti-degli-azzoni-verticale-del-montepulciano-passatempo/>