



MAROTTI CAMPI



Marotti Campi Key facts

L'Azienda Marotti Campi fu fondata nel 1860 sulla collina di Sant'Amico a Morro d'Alba dal nostro antenato Cesare Marotti. E' una fattoria di 120 ettari ed i primi vigneti furono piantati nel 1886.

La cantina è direttamente gestita dagli attuali proprietari Giovanni, Francesca e Lorenzo Marotti Campi.

Abbiamo 56 ettari di vigneto sulle colline che si affacciano sul Mare Adriatico, ai quali si aggiungono 12 ettari in affitto interamente gestiti da noi.

Coltiviamo principalmente Verdicchio e Lacrima, le varietà più caratteristiche e rappresentative del territorio.

La moderna cantina è stata costruita nel 1.999 con una capacità complessiva di 8.000 HL.

Attualmente produciamo 230.000 bottiglie sotto il marchio Marotti Campi.

Filosofia: i nostri vini sono fatti al 100% dalle nostre uve per garantire una autentica espressione del *terroir*.

Lo stile dei nostri vini è rivolto a mostrare il vero carattere di questi vitigni autoctoni dalla personalità unica piuttosto che a rincorrere le mode del momento.

Viticultura e vinificazione: poiché la terra che coltiviamo è nostra e la tramanderemo ai nostri figli abbiamo una maggiore attenzione, cerchiamo di minimizzare gli impatti delle coltivazioni e di creare un ambiente di lavoro sostenibile sotto tutti i punti di vista. Non abbiamo irrigazione e proteggiamo il suolo dall'erosione, la nostra cantina ha raggiunto l'autosufficienza energetica con l'energia solare e minimizziamo l'utilizzo di fitofarmaci o concimi chimici di sintesi. La coltivazione di antiche varietà autoctone, soprattutto del Lacrima, è una grande sfida, richiede esperienza, capacità tecniche e molta sperimentazione e noi siamo fortunati ad avere un team di esperti che lavorano con noi da due o tre generazioni. Vinifichiamo le nostre uve con moderne tecnologie e con una filosofia di minimi interventi perchè vogliamo che i nostri vini siano un'espressione pulita ed diretta delle uve e perchè siano capaci di migliorare anche dopo lungo invecchiamento. Consideriamo la tradizione e l'innovazione come due facce della stessa medaglia.