

La giovane coppia che dall'estero ha scelto le Marche per produrre vino

19 Marzo 2026

di Marco Signori



MAIOLATI SPONTINI – “Abbiamo girato tutta Italia per scegliere il vitigno a cui poter dedicare la nostra vita iniziando tutto da zero. Siamo rimasti innamorati del Verdicchio per cui abbiamo deciso di fare tutto nelle Marche, nella zona dei Castelli di Jesi”.

Così nel 2022, dopo aver lasciato i loro lavori d'ufficio, **Elena** e **Maxim Merkulov** hanno dato vita a Root Winery, a Maiolati Spontini (Ancona), inseguendo il sogno di creare la propria azienda agricola.

Marito e moglie, dopo aver acquisito la tenuta che si estende su più di 24 ettari tra i 300 e i 450 metri sul livello del mare, hanno avviato la produzione vinicola partendo dal nucleo originario dei vigneti impiantato nel 1976.

Le uve vengono vinificate prevalentemente in vasche di acciaio inox, per preservare freschezza, precisione aromatica e identità varietale. Per alcune selezioni viene utilizzato anche il cemento, mentre il legno non viene impiegato per l'affinamento dei vini fermi, ma solo per la creazione dei liqueur d'expédition del Metodo Classico e per specifici assemblaggi di diverse annate.

Sei in tutto le referenze a cui si aggiunge lo spumante. “Le linee sono due”, ha raccontato Elena a **I Vini del Cuore**, “una più innovativa che va incontro ai gusti delle nuove generazioni, tra cui un dealcolato, e la linea classica con le versioni superiore. Produciamo anche un Fiano che abbiamo trovato in un piccolo vigneto di cui abbiamo due ettari e vinifichiamo in purezza”.

“Cerchiamo di valorizzare i nostri vini in purezza, lavorando solitamente solo in acciaio. Anche il metodo classico è dosaggio zero, proprio perché la nostra filosofia è quella di intervenire il meno possibile”, dice Maxim. “La linea moderna che abbiamo creato è per andare incontro ai giovani che preferiscono gradazioni più basse, per cui produciamo un Verdicchio anche a 11 gradi”.