



MARCHESI DI BAROLO
Antiche Cantine in Barolo

VITIGNO:

Nebbiolo: da 100% a 85% a seconda delle annate, Barbera massimo 15%.

ZONA DI PRODUZIONE:

Le Langhe, nel loro complesso, presentano una straordinaria varietà di suoli e microclimi e il nebbiolo è un vitigno molto eclettico che dai terreni ricchi di sabbie quarzose e limo finissimo preleva profumi fragranti e fruttati. Il risultato è un vino di grande armonia già in gioventù, con tannini educati ed un'ampia ed immediata espressione del bouquet.

COLTIVAZIONE DEL VIGNETO:

Le viti vengono allevate a controspalliera col sistema Guyot, su colline di buona pendenza, a volte assai ripide.

VINIFICAZIONE:

L'uva, raccolta esclusivamente a mano, giunge in cantina integra, dove viene rapidamente diraspata e delicatamente pigiata così da estrarre dalla buccia e dalla zona più esterna dell'acino solo le frazioni più nobili ed aromatiche. La fermentazione, a temperatura controllata, avviene in vasche termo condizionate. Periodici rimontaggi soffici, permettono al mosto di appropriarsi di tutti gli oligoelementi presenti nelle bucce ed estrarne delicatamente il materiale colorante. La svinatura avviene a fine fermentazione. Il vino viene poi conservato in vasche di acciaio o di cemento vetrificato per conservarne i tipici profumi, freschi e fragranti. Nelle annate in cui questo connubio risulta premiante, si procede ad un assemblaggio con un moderato apporto di vino Barbera.

CARATTERI ORGANOLETTICI:

Il colore è rosso rubino, brillante, con lieve riflesso malva. Il profumo si apre con sentori fruttati di lampone, ribes, mentre sullo sfondo fa capolino una nota floreale di rosa. Il sapore è accattivante, con la freschezza della gioventù che si unisce alla morbidezza della frutta matura. Il tannino, appena avvertibile, netta il palato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

La sua freschezza e immediata piacevolezza lo accostano egregiamente agli antipasti in genere, alle paste, a secondi piatti leggeri, facendone un vino suadente, compagno discreto di piacevoli momenti conviviali.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10-16° C

GRADO ALCOLICO:

13% Vol

