



MARCHESI DI BAROLO
Antiche Cantine in Barolo

VITIGNO:

Uve Arneis e Chardonnay, in proporzioni variabili in relazione al millesimo, cui vanno ad aggiungersi e a donare complessità e piacevolezza le uve Sauvignon.

ZONA DI PRODUZIONE:

La parola Bricco (**Bric**, in dialetto langarolo) richiama la sommità delle nostre colline, i cui terreni calcarei, ricchi di sabbie quarzose e argille finissime, garantiscono un'ampia struttura e un'immediata espressione del bouquet. È su questi suoli che i vitigni a bacca bianca trovano le condizioni ideali per la piena espressione delle loro potenzialità.

COLTIVAZIONE DEL VIGNETO:

Le viti sono allevate a contropalliera col sistema Guyot, su colline di forte pendenza.

VINIFICAZIONE:

Le uve, giunte puntualmente a maturazione negli stessi giorni, sono state raccolte ed immediatamente portate in cantina integre, pigiate e diraspate delicatamente ed assemblate per garantire una loro precoce armonizzazione. Successivamente si è proceduto a una pressatura soffice. Il mosto ottenuto è stato posto a fermentare, a bassa temperatura, in vasche di acciaio termocondizionate. Il vino è stato conservato a temperatura controllata in presenza dei propri lieviti di fermentazione, per permettergli di esprimere al meglio le proprie peculiarità ed allo stesso tempo di amalgamarsi in modo armonioso in un prodotto unico, potente e delicato, così come il miele (**Amel** in dialetto langarolo) trae dai differenti fiori freschezza e complessità.

CARATTERI ORGANOLETTICI:

Colore giallo paglierino tenue, con pallidi riflessi verdognoli. Il profumo unisce note fruttate di pesca e albicocca a sentori di mandorla, acacia e biancospino. Il sapore è pieno, fresco, sapido, fragrante, delicatamente minerale: scorre leggero sul nostro palato, ma non si lascia dimenticare così in fretta...

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Ideale per antipasti delicati, ma dai sapori intensi come il vitello tonnato, i flan di verdure, per primi leggeri, per le carni bianche, bollite o stufate, con pesce crudo o marinato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8° C

GRADO ALCOLICO:

12,5% Vol

