



MARCHESI DI BAROLO
Antiche Cantine in Barolo

VITIGNO:

Barbera 100%

ZONA DI PRODUZIONE:

Il vitigno Barbera è sicuramente il più classico coltivato sulle colline Astigiane. I vigneti sono caratterizzati da terreni prevalentemente marnosi e argillosi, con presenza di sabbie quarzose e limo, in grado, quindi, di assicurare al vino un carattere fragrante e vigoroso ma equilibrato, ed un'ampia espressione del bouquet.

COLTIVAZIONE DEL VIGNETO:

Guyot basso su colline di buona pendenza.

VINIFICAZIONE:

L'uva, appena raccolta, giunge in cantina integra. Viene rapidamente pigiata, diraspata delicatamente, per estrarre dalla buccia dell'acino solo le frazioni più nobili ed aromatiche, e posta a fermentare in vasche termocondizionate a temperatura controllata a 27-28° C. Dopo una macerazione di 8 giorni, intervallando frequenti rimontaggi per permettere al mosto di appropriarsi di tutti gli oligoelementi presenti nelle bucce e di estrarne delicatamente il materiale colorante, il vino viene svinato quasi completamente secco.

INVECCHIAMENTO:

L'affinamento nelle tradizionali botti di rovere di Slavonia contribuisce a renderlo armonico ed equilibrato, accrescendone la finezza del bouquet.

CARATTERI ORGANOLETTICI:

Il colore è rosso rubino carico, vivo e brillante. Con l'invecchiamento si accentuano sfumature granate. Il profumo è fresco, con note fruttate che ricordano la mora, la confettura di frutti rossi e sentori speziati di vaniglia e nocciola tostata. Il gusto è pieno e avvolgente, con una vena acidula appena evidente. Netta, ma ben amalgamata con le restanti sensazioni, la nota boisé.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Le sue caratteristiche organolettiche ne fanno un vino che ben si accompagna a primi piatti saporiti e pietanze di carni bianche e rosse. Ideale con taglieri di salumi e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18° C

GRADO ALCOLICO:

13,5% Vol

