



# MARCHESI DI BAROLO

*Antiche Cantine in Barolo*

## VITIGNO:

Dolcetto 100%

## ZONA DI PRODUZIONE:

Le uve destinate alla produzione di questo vino provengono da vigneti siti su colline di formazione geologica recente, che hanno mantenuto sulla superficie un ampio mantello di terreno prevalentemente calcareo, piuttosto sciolto, con un'elevata presenza di sabbia quarzosa e limo finissimo, alternata a strati compatti di arenaria grigia. Questa composizione del suolo esalta le caratteristiche di tipicità del vitigno Dolcetto d'Alba.

## COLTIVAZIONE DEL VIGNETO:

Le viti vengono allevate a contro spalliera col sistema Guyot, su colline di buona pendenza.

## VINIFICAZIONE:

L'uva, non appena raccolta, è subito portata in cantina in modo da giungervi perfettamente integra. Pigiata e diraspata delicatamente, viene posta a fermentare in piccoli fermentini termocondizionati a 28-30° C. Dopo circa 4 giorni di macerazione, il vino, non ancora completamente secco, viene separato dalla vinaccia e termina la fermentazione lentamente, a bassa temperatura, esaltando in questo modo il particolare fruttato.

## AFFINAMENTO

Travasato in tini di cemento vetrificato, appositamente realizzati con un isolamento in sughero, mantiene a lungo la temperatura post-fermentativa di circa 20° C. La fermentazione malolattica si produce spontaneamente e termina generalmente già nel mese di novembre. Per preservare la delicatezza del profumo fruttato, che ricorda la ciliegia marasca, tipico dell'uva dolcetto, il vino viene conservato ed affinato esclusivamente in botti di cemento o acciaio.

## CARATTERI ORGANOLETTICI:

La particolare composizione dei suoli e la fermentazione a temperatura controllata esaltano le caratteristiche di tipicità del vitigno Dolcetto d'Alba che, per sua natura, produce un vino di colore rosso rubino con intense sfumature viola. Il profumo è fresco, fragrante e fruttato e ricorda immediatamente la ciliegia marasca. Il sapore asciutto, gradevolmente armonico, è dovuto alla bassa acidità.

Il Dolcetto d'Alba Madonna del Dono esprime le sue migliori caratteristiche nei primi anni di vita.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Classico vino da tutto pasto. Per le sue caratteristiche di freschezza abbinare al buon corpo ed alla fragrante armonia, accompagna idealmente antipasti, primi piatti delicati e pietanze sfiziose.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16° C

## GRADO ALCOLICO:

13% Vol

