



**MARCHESI DI BAROLO**  
*Antiche Cantine in Barolo*

**VITIGNO:**

Grignolino 100%

**ZONA DI PRODUZIONE:**

Le uve destinate alla produzione di questo vino provengono da colline caratterizzate da terreni calcareo marnosi, di medio impasto, in cui prevalgono le frazioni fini, cioè limo, argille finissime e sabbie quarzose mescolate ad arenaria, in grado di apportare un'immediata espressione del bouquet.

**COLTIVAZIONE DEL VIGNETO:**

Le viti sono allevate a controspalliera col sistema Guyot, su colline di moderata pendenza.

**VINIFICAZIONE:**

L'uva, appena raccolta, giunge in cantina integra e viene rapidamente pigiata e diraspata delicatamente per 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 termocondizionate. Macerazione di alcuni giorni con svinatura del prodotto ancora dolce che termina la fermentazione senza il contatto con le vinacce, esaltandone il fruttato.

**INVECCHIAMENTO:**

Il vino Piemonte Grignolino esprime le sue migliori caratteristiche nei primi anni di vita ma, se conservato in luogo idoneo, può durare anche alcuni anni.

**CARATTERI ORGANOLETTICI:**

Il colore, tipico del vitigno, si presenta rosso rubino scarico con sfumature aranciate. Il profumo è fresco, vivace, con netto sentore di pepe bianco, genziana e spezie delicate. Il sapore è asciutto, gradevolmente acidulo, vivo, lievemente tannico, con caratteristico retrogusto di mandorla.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:**

Per le sue caratteristiche di particolare freschezza, si accosta con molti piatti: risotti, ravioli, minestre di legumi, carni bianche. Ideale anche con alcuni piatti di pesce molto saporiti, come le sarde e le acciughe fritte. È il tradizionale compagno del salame cotto, un insaccato tipicamente piemontese, piuttosto saporito e aromatizzato.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

16° C

**GRADO ALCOLICO:**

13% Vol

