



MARCHESI DI BAROLO
Antiche Cantine in Barolo

VITIGNO:

Nebbiolo 70% - Barbera 30%

ZONA DI PRODUZIONE:

Terreni marnosi e sabbiosi della zona dell'“albese”.

COLTIVAZIONE DEL VIGNETO:

Le viti vengono allevate a contro spalliera con potatura Guyot.

VINIFICAZIONE:

La particolarità di questo vino sta nella vinificazione di nebbiolo e barbera insieme; la data della raccolta è stata stabilita in modo da avere un perfetto equilibrio fra l'eleganza e la potenza del nebbiolo, ed il frutto e la rotondità della barbera.

Le uve di nebbiolo e barbera, raccolte a mano, vengono diraspate e pigiate con delicatezza.

La fermentazione avviene in vasche termocondizionate di acciaio inox, e la temperatura di fermentazione non supera mai i 28°C. L'estrazione delle parti nobili della buccia (tannini, colore, aromi) avviene grazie alla macerazione con cappello emerso, la quale dura almeno 10 giorni con ripetuti rimontaggi. Passato questo tempo, il vino subisce alcuni travasi al fine di illimpidirlo e prepararlo all'invecchiamento in legno.

AFFINAMENTO:

L'Alba Pi Cit affina per almeno 9 mesi in parte in barrique e in parte in botti da 30 hl di rovere di Slavonia.

Dopo la maturazione in legno, il vino viene assemblato e continua la sua evoluzione in bottiglia per almeno 6 mesi prima dell'immissione sul mercato.

CARATTERI ORGANOLETTICI:

Il colore è rosso rubino intenso, al naso le note di violetta e rosa canina sono in sincronia con le sfumature di frutta rossa e le nuance vanigliate offerteci dall'affinamento in legno, la bocca è ampia, il tannino è setoso ed il finale è morbido ed avvolgente.

GRADO ALCOLICO:

14% Vol

