



MARCHESI DI BAROLO
Antiche Cantine in Barolo

VITIGNO:

Cortese 100%

ZONA DI PRODUZIONE:

Le uve provengono da vigneti allevati su colline di media pendenza, formate da marne ad impasto medio in cui prevalgono le frazioni fini, cioè limo e sabbia, rispetto all'argilla che contribuisce comunque, per la sua concentrazione di sali minerali, a conferire al vino una notevole struttura.

COLTIVAZIONE DEL VIGNETO:

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

VINIFICAZIONE:

Per mantenere integre ed esaltare le caratteristiche del vino, tutte le operazioni di trasformazione dell'uva vengono effettuate all'interno dell'area di produzione: l'uva viene rapidamente portata in cantina e pressata delicatamente per estrarre dalla buccia e dalla zona più esterna dell'acino solo le frazioni più nobili ed aromatiche. Il mosto ottenuto viene posto a fermentare, a bassa temperatura, in vasche di acciaio termocondizionate. Il vino viene poi travasato in vasche di acciaio o di cemento vetrificato per conservarne i profumi freschi e fragranti tipici. La permanenza prolungata sui lieviti rende questo vino longevo, capace di evolvere dopo la stappatura e ancora nel bicchiere.

CARATTERI ORGANOLETTICI:

Il colore è paglierino tenue con riflessi verdolini. Il profumo è intenso e fine, fruttato e floreale, persistente. Ricorda la mela golden e le mandorle verdi. Netto è il sentore di fiori di camomilla. Il sapore è armonico e di spiccata sapidità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Classico vino da antipasti sfiziosi, frutti di mare e pesce. Grazie alla sua struttura e mineralità è compagno ideale delle insalate di riso, torte di verdure, primi piatti leggeri e pietanze di mare. Accompagna egregiamente formaggi freschi a pasta morbida.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8° C

GRADO ALCOLICO:

12,5% Vol

