



MARCHESI DI BAROLO
Antiche Cantine in Barolo

VITIGNO:

Arneis 100%

ZONA DI PRODUZIONE:

Le uve provengono da vigneti posti sulle ripide colline del Roero caratterizzate da terreni prevalentemente calcareo silicei, particolarmente ricchi di sabbie quarzose e argille finissime mescolate a stati sottili e friabili di arenaria. Su questi suoli, soffici e permeabili, che apportano abbondanza di oligoelementi garantendo contemporaneamente un'immediata espressione del bouquet, il vitigno Arneis trova le condizioni ideali per l'espressione di profumi freschi e fragranti.

COLTIVAZIONE DEL VIGNETO:

Le viti sono allevate a controspalliera col sistema Guyot, su colline molto ripide e scoscese, di forte 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 ed il mosto ottenuto viene posto a fermentare, a bassa temperatura, in vasche di acciaio termocondizionate a 20° C. Il vino viene poi conservato 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, a volte con un pallido accenno color oro antico. Il profumo è fruttato, con netto sentore di fiori d'acacia, mela renetta, pesca e nocciola verde. Il sapore è fresco, fragrante, delicatamente minerale.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Si accosta tradizionalmente ad antipasti delicati ma dai sapori intensi come il vitello tonnato, i flan, le paste con verdure, le insalate di riso, carni bianche in umido, bollite o al forno. È ideale compagno per il pesce crudo o marinato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8° C

GRADO ALCOLICO:

13% Vol

