



MARCHESI DI BAROLO
Antiche Cantine in Barolo

VITIGNO:

Cortese 100%

ZONA DI PRODUZIONE:

I vigneti sono collocati interamente nel territorio del Comune di Gavi, la più famosa delle aree vitate dell'intera zona di produzione. Le colline sono costituite in prevalenza da terreno argilloso calcareo, marne sabbiose e limo finissimo che conferiscono al vino una struttura caratterizzata da un'ampia concentrazione di sali minerali e ne permettono una rapida espressione del bouquet.

COLTIVAZIONE:

I filari sono potati a 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 del Comune di Gavi. L'uva viene rapidamente portata in cantina perfettamente integra, ove si procede con una pressatura soffice, delicata ed il mosto ottenuto viene posto a fermentare, a bassa temperatura, in vasche di acciaio termocondizionate. Il vino viene poi conservato in vasche di acciaio o di cemento vetrificato per preservarne 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 intenso e fine, fruttato e floreale ricorda la mela golden e le mandorle verdi. Netto è il sentore di fiori di camomilla. Al sapore è elegante, armonico e persistente, sapido, con note minerali equilibrate.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Ideale per accompagnare a tavola i frutti di mare, crostacei e tutti i piatti a base di pesce. Si accosta piacevolmente ai risotti a base di verdure, insalate sfiziose ed ai formaggi freschi o di media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8° C

GRADO ALCOLICO:

12,5% Vol

