



“Il Barbaresco è il vino delle migliori serate della tua vita, non ti tradirà mai...”

(Andrea Scanzi, Elogio dell'invecchiamento, 2007)



BARBARESCO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Vino nobile, dal magnifico colore rosso granato con riflessi rubino.

GRADAZIONE 14% vol.

VITIGNO Nebbiolo 100%

VIGNETO Assemblaggio di diversi vigneti con esposizioni a sud-ovest che conferiscono produzioni pregiate e maturazioni armoniche. Il terreno argilloso calcareo conferisce eleganza e complessità. Il sistema di allevamento è a gouyot basso.

RESA MEDIA ANNUALE Kg 6.500 di uva per Ha.

MATURAZIONE E AFFINAMENTO Dopo circa 10 giorni di fermentazione alcolica la maturazione e l'invecchiamento, a partire dalla malolattica, avvengono in vari tipi di legno di Slavonia, per un periodo di circa 12 mesi. A seguire avviene l'assemblaggio finale e l'imbottigliamento. Dopo circa un anno le bottiglie sono pronte per la commercializzazione.

PROFUMO Bouquet molto ampio e persistente con sentori di frutta matura, fiori appassiti, spezie dolci. (Tolto testo)

GUSTO Secco, caldo e austero, con tannini dolci che ne completano la ricca struttura e l'armonica complessità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Trova ideali abbinamenti con cacciagione e selvaggina, brasati, capriolo e cervo. Perfetto con piatti arricchiti da tartufo bianco d'Alba.

CONSERVAZIONE Vino longevo che matura lentamente e costantemente in bottiglia. Nelle annate migliori si colgono grandi espressioni anche dopo decenni di invecchiamento.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18-20° C. Per apprezzarlo al suo meglio deve essere scaraffato e arieggiato per un'ora prima di essere degustato.

BICCHIERE CONSIGLIATO Calice ampio

Az. Agricola Aldo Marengo - Fr. Pamparato Pironi, 25 Dogliani (CN) Italy

Ph. +39 0173 721090 - Fax +39 0173 720903 - info@marencoaldo.it - www.marencoaldo.it