



**A L D O[®]
MARENCO**

VINI BIOLOGICI

“È bello girare la collina insieme al cane: mentre si cammina, lui fiuta e riconosce per noi le radici, le tane, le forre, le vite nascoste, e moltiplica in noi il piacere delle scoperte.”

(Cesare Pavese, La casa in collina, 1949. Brich, collina in piemontese.)



BRIC

DOGLIANI (senza solfiti aggiunti)

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



Vino biologico

Vino rosso rubino granato, intenso e profondo, con bei riflessi purpurei, senza solfiti aggiunti e prodotto con uve che provengono da coltivazione biologica certificata.

GRADAZIONE 13%vol.

VITIGNO Dolcetto 100%

VIGNETO In favorevole esposizione a mezzogiorno, a 500 metri di altitudine, esposti a sud ovest. Sono allevati con il sistema Guyot ad archetto basso, con concimazioni organiche e trattamenti fitosanitari a base di prodotti naturali come zolfo e rame.

RESA MEDIA ANNUALE Circa Kg 7.000 di uva per HA.

MATURAZIONE E AFFINAMENTO La vinificazione è tradizionale, con macerazione sul cappello per 6 - 8 giorni. Poiché è un vino senza solfiti aggiunti, mettiamo una cura particolare nei travasi per arieggiarlo il meno possibile. Viene affinato in vasche di cemento a basse temperature per una migliore conservazione e l’imbottigliamento avviene in tarda primavera, solitamente nel mese di maggio. In seguito si affina in bottiglia per 30 giorni prima di essere commercializzato

PROFUMO Sentori vinosi eterei e fruttati di ciliegia e confettura.

GUSTO Secco, caldo, dal tannino morbido e con un retrogusto leggermente amarognolo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Grazie alla sua struttura armonica si abbina piacevolmente alle paste con ragù, ad arrostiti e grigliate di carni bianche e rosse, ai formaggi freschi.

CONSERVAZIONE Per le sue caratteristiche di vino senza solfiti aggiunti non avrà una lunga vita, si consiglia quindi di consumarlo entro i primi 3 anni di vita.

TEMPERATURA DI SERVIZIO Compresa tra 15 e 18 °C. Poiché vino senza solfiti aggiunti è consigliabile stapparlo mezz’ora prima di essere servito, meglio ancora se scaraffato.

BICCHIERE CONSIGLIATO Calice apertura media.

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