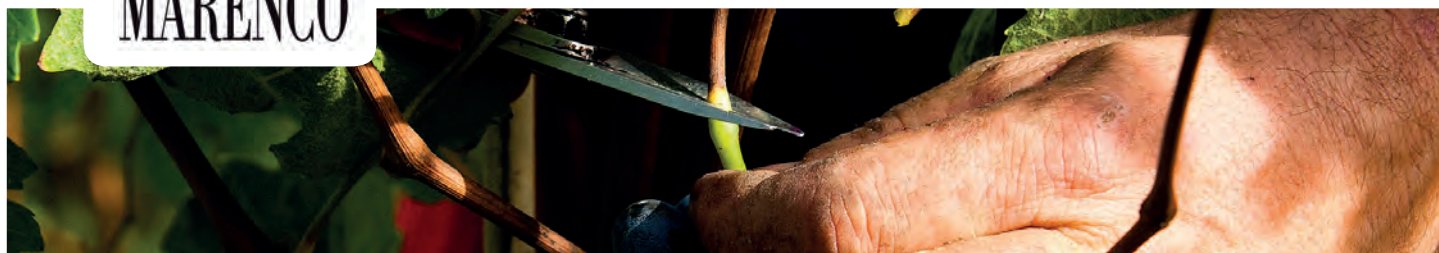




“Me Grand Turin. Russ come ‘l sang, fort come ‘l Barbera, veuj ricordete adess, me grand Turin.”

(“Mio Grande Torino. Rosso come il sangue, forte come la Barbera, voglio ricordarti adesso, mio grande Torino.” - Giovanni Arpino, poesia in memoria della squadra di calcio del Torino perita in un incidente aereo nel 1949.



PIRONA LANGHE BARBERA

Denominazione di Origine Controllata



Vino biologico

Vino generoso dal colore rubino cardinalizio deciso, con leggeri riflessi violacei prodotto con uve che provengono da coltivazione biologica.

GRADAZIONE 14%vol.

VITIGNO Barbera 100%

VITIGNO Diverse vigne comprese nella sottozona “Madonna delle Grazie”, coltivate con il tipico sistema “Guyot” ad archetto basso, trattate con concimazioni organiche e trattamenti con prodotti naturali a base di zolfo e rame e sottoposte ad un accurato diradamento estivo.

RESA MEDIA ANNUALE 6.000-6.500 Kg di uva per HA.

MATURAZIONE E AFFINAMENTO La vinificazione è quella tradizionale, con diraspatura e macerazione di 8 o 10 giorni. Dopo le fermentazioni il vino viene conservato in grandi contenitori di cemento e legno grande da HL 25. Riposa in vasca fino all’imbottigliamento, che avviene normalmente a fine agosto. Si affina in bottiglia per circa un mese prima di essere commercializzato.

PROFUMO Delicato, dai sentori fruttati che ricordano la mora e la confettura.

GUSTO Armonico, di media struttura, sostenuto da una gradevole vena acidula.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Piacevole accompagnamento di piatti gustosi e tradizionali, valorizza in particolare salumi, carni e salse saporite.

CONSERVAZIONE Mantiene i suoi caratteri migliori per 3 o 4 anni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO Circa 18° C.

BICCHIERE CONSIGLIATO Calice a tulipano.

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