



**MARCHESI DI BAROLO**  
*Antiche Cantine in Barolo*

VITIGNO: Nebbiolo 100%

**ZONA DI PRODUZIONE:**

Le uve destinate alla produzione di questo vino provengono da vigneti posti su colline di buona pendenza, caratterizzate da terreni prevalentemente calcareo argillosi, di medio impasto, ricoperti da sabbie quarzose e limo finissimo, in grado di apportare abbondanza di oligoelementi e garantire un'ampia ed immediata espressione del bouquet.

**COLTIVAZIONE DEL VIGNETO:**

Le viti vengono allevate a controspalliera col sistema Guyot su colline di buona pendenza.

**VINIFICAZIONE:**

L'uva, appena raccolta, giunge in cantina integra e qui viene rapidamente pigiata e diraspata delicatamente per estrarre dalla buccia e dalla zona più esterna dell'acino solo le frazioni più nobili ed aromatiche. La fermentazione, a temperatura controllata, avviene in vasche termo condizionate. La macerazione sulle bucce dura circa 8 giorni, intervallando frequenti rimontaggi per permettere al mosto di appropriarsi di tutti gli oligoelementi presenti e di estrarne delicatamente il materiale colorante. La svinatura avviene solo quando tutto lo zucchero si è trasformato in alcol.

**AFFINAMENTO:**

Travasato in tini di cemento vetrificato, appositamente realizzati con un isolamento in sughero, mantiene a lungo la temperatura post-fermentativa di circa 22°. In questo modo la fermentazione malolattica si avvia spontaneamente, terminando in tempi brevi. L'affinamento si realizza per un anno in botti di rovere di Slavonia e di rovere Francese. Successivamente viene assemblato in una classica botte, di grande dimensione, di rovere di Slavonia. Il vino completa il suo affinamento in bottiglia prima di essere messo in commercio. Il Barbaresco raggiunge la maturità dopo 3 anni dalla vendemmia e il plateau di maturazione è compreso fra i 3 e i 20 anni.

**CARATTERI ORGANOLETTICI:**

Il colore è rosso granato, con riflessi rubino. Il profumo è intenso, persistente, con netto sentore di frutta, rosa canina e spezie. Il sapore è pieno, corposo, ma, nello stesso tempo, armonico ed equilibrato, con tannini dolci, mai troppo in evidenza.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:**

E' compagno ideale dei primi piatti gustosi, paste al ragout, agnolotti, carni rosse, arrostiti, stufati, formaggi a pasta dura di media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C

GRADO ALCOLICO: 13,5% Vol



*Prova da safra 2009 na EXPOVINIS BRASIL 2014, São Paulo (SP),  
22 a 24/04/2014. (1º dia)*