

BAROLO BRUNATE DOCG

Il Barolo, senza dubbio il più nobile dei figli dell'uva Nebbiolo, trova, nella selezione "Brunate" dei vini Marcarini, l'espressione sicuramente fra le più alte della sua qualità.

La nostra cantina è proprietaria da più generazioni di una ragguardevole estensione di vigneti nelle Brunate, zona altamente vocata, ritenuta già dal 1300 uno dei più grandi ed ambiti cru di Langa.

Già nel lontano 1958 le nostre bottiglie si fregiavano di questa prestigiosa denominazione.

Nella produzione di questo vino siamo fieri di essere citati come "tradizionalisti".

La fermentazione è rigorosamente sotto controllo e la macerazione a capello sommerso dura almeno quattro settimane. L'affinamento del vino, completata la fermentazione malolattica, dura due anni in botti di legno di rovere di Slavonia di media capacità (20/40 ettolitri).

Magnifico il suo colore rosso granato con riflessi rubini, di giusta intensità e tonalità. Il bouquet è composito, ricco, ampio e persistente, con ricordi di vaniglia, spezie dolci, tabacco, fieno di montagna e sottobosco. Sensazioni gustative impressionanti rivelano il suo carattere imperioso, nobile, caldo e vellutato. Lunga ed intensa la persistenza aromatica.



Va servito in bicchieri di cristallo a calice molto ampio.

Varietà:	Nebbiolo.
Portinnesto:	kober 5bb - 420A.
Densità impianto:	4000 ceppi per ettaro.
Forma di allevamento:	controspalliera con potatura 'a Guyot'.
Altitudine media:	300 mt. s.l.m.
Esposizione:	Sud, Sud-Ovest.
Terreno:	calcareo, argilloso, con caratteristica prevalenza di magnesio.
Anni di impianto:	1978/1987.
Ubicazione:	Comuni di La Morra e di Barolo
Superficie complessiva:	4,5 ettari.