Az. Agricola
Marengo Mario

BAROLO BRUNATE DOCG

Denominazione Barolo BRUNATE DOCG

Varietà delle uve Nebbiolo

Ubicazione vigneti

Comune La Morra (Brunate)

Viticoltura

Certificazione sistema di qualità nazionale produzione integrata (SQNPI)
Raccolta manuale metà Ottobre.

Vinificazione

Vinificazione in acciaio.
Dopo la diraspatura e la pigiatura , si effettua una fermentazione alcolica con lieviti indigeni per circa 12/15 giorni a temperatura controllata.
La fermentazione malolattica avviene durante l'inverno nel legno.

Affinamento

L'affinamento avviene in botti di rovere francese da l 225 (15%di legno nuovo ogni anno) per 24 mesi ; successivamente viene assemblato in vasca di acciaio e imbottigliato.
Dopo circa 6 mesi di affinamento in bottiglia inizia la commercializzazione.

Il vino

Proviene dal prestigiosissimo vigneto sito nel comune La Morra ,esposto a sud ed una età media di oltre settant'anni il vino si presenta fine ed elegante, molto complesso con una struttura importante . I profumi più evidenti sono quelli del tabacco, del cioccolato, del sottobosco a cui si unisce una grande mineralita' e sapidità .