



MARRONE



NEBBIOLO D'ALBA SUPERIORE AGRESTIS 2017

VITIGNO:
100% Nebbiolo

VIGNETI:
In Madonna di Como, Alba

COMPOSIZIONE DEL SUOLO:
Esposizione a sud-est, altezza 380 m a.s.l., terreni bianchi argillo-calcarei. Il colore chiaro del terreno è dovuto all'elevata quantità di carbonato di calcio. L'argilla, presente in quantità maggiori rispetto al limo e alla sabbia, associata ad una elevata quantità di carbonato di calcio, consente al Nebbiolo di crescere e completare il suo ciclo vegetativo senza stress idrici e con limitato vigore vegetativo. Questo tipo di terreno conferisce al vino longevità, freschezza, eleganza e un grande carattere.

ETÀ MEDIA DEI VIGNETI:
1968, Guyot tradizionale.

VENDEMMIA:
Manuale, a fine Ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:
Produzione limitata di 60 q.li/ha. Selezione in vigna e al momento della pigiatura. Pigiatura molto delicata con successivo scarto degli acini non perfetti e di eventuali graspi. Fermentazione con macerazione a contatto con le bucce a 28°C. per 25-28 giorni. Fermentazione malolattica in botti ovali di legno da 30 hl. Batonnage delle fecce fini per 10 mesi. Affinamento in legno per 18-20 mesi. Imbottigliamento sotto copertura di azoto.

ENOLOGO:
Valentina Marrone

GRADO ALCOLICO: 14,71 % vol
ACIDITÀ: 5,19 g/l
ESTRATTO: 27,1 g/l
PRODUZIONE TOTALE ANNUA: 3200 bottiglie

NOTE DI DEGUSTAZIONE:
Il vino si presenta di colore rosso rubino con lievi riflessi granato. Al naso esprime profumi floreali di violetta, aromi di agrumi, frutti di bosco e radice di liquirizia. Al palato è di buona struttura, con tannini fitti e dolci e un centro bocca dagli aromi delicati e complessi. Il finale è lungo e armonioso, con una chiusura rinfrescante. È un Nebbiolo da scoprire, intenso, persistente ed elegante.