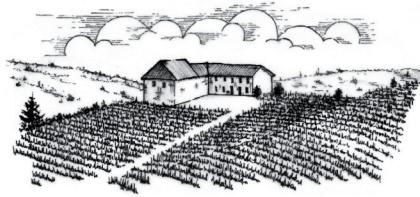




MARRONE



BAROLO PICHEMEJ 2020

VITIGNO: Nebbiolo 100%, in particolare "Lampia" e "Michet"

VIGNETI: Sia Monforte d'Alba che La Morra

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: Esposizione sud ovest, altitudine a Monforte d'Alba 350 m a.s.l. Composizione del suolo: marne argillose con un'elevata percentuale di sabbia; altitudine a La Morra 270 m a.s.l., composizione del terreno: bianco, argilla, calcareo

ETÀ MEDIA DEI VIGNETI: 1975, Guyot tradizionale

VENDEMMIA: Manuale, la prima settimana di Ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Selezione in vigna, ulteriore selezione durante la pigiatura con scarto degli acini non perfetti. Fermentazione con macerazione a contatto con le bucce a 30° C per 25 giorni. Malolattica in grandi botti da 30 hl e 30 mesi di affinamento in legno. Batonnage su fecce fini per i primi 10 mesi. Imbottigliamento sotto copertura di azoto e stoccaggio delle bottiglie per un minimo di 6 mesi in un ambiente a temperatura controllata.

ENOLOGO: Valentina Marrone

GRADO ALCOLICO: 14,13% vol

ACIDITÀ: 5,53 g/l

ESTRATTO: 31 g/l

PRODUZIONE TOTALE ANNUA: 5300 bottiglie

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Rosso granato il colore, elegante al calice. È aggraziato e rifinito nei profumi di frutta rossa e nei petali di viola che risultano ravvivati da una parte minerale fresca e delicata. Setoso e lineare in bocca, fino alla lunga chiusura, fitti e fini i tannini. Preciso e piacevole. Ha un lungo potenziale di invecchiamento. Ideale con preparazioni a base di carne, arrosti e selvaggina.